DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La ***Bianchi Vending S.p.A***., con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

"ANTARES"

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 "Requisiti di sicurezza e salute" e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l'eliminazione dei radiodisturbi in ottemperanza delle direttive **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e successivi e del **D.L. nr. 476** e successivi, che prescrivono la conformità alle norme **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000.**

Le norme seguite per le prove d'idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del **D.M. 21-03-1973** e successivi.

In generale sono applicate le direttive **90/128/CEE**, **73/23/CEE, 89/336/CEE** e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento **IEC 335-1**.

DECLARATION OF EEC CONFORMITY

Bianchi Vending S.p.a. - situated in via Parigi n°5, Zingonia (Bergamo) Italy, represented by Mariella Trapletti - states that the vending machines model:

"ANTARES "

are in conformity with the safety measures provided for by the Law nr. **98/37/EEC** dated 22-06-1998 in its items n.1-2-3-4 and relative enclosures 1-2-3-5 "Safety and Health and subsequent, and 73/23/CEE and subsequent.

Bianchi Vending S.p.a. has applied the Standards for the prevention and the elimination of the radio disturbances in respect of the EEC Standards **89/336, 93/ 68** and subsequent annexes and of the **D.L. nr. 476** and subsequent annexes , that are in conformity with the norms **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** and **EN 61000**.

The Standards used for testing of the suitability for contact with food substances are in accordance with **DM 21-03-1973** Standards and subsequent annexes.

In general the rules of the Standards **90/128/EEC ,73/23/CEE** and **89/336/CEE** and subsequent annexes have been applied. The Standards used for the safety tests on electrical parts are in accordance, ref. **IEC 335-1**.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La ***Bianchi Vending S.p.a.***, dont le siège social se trouve en Viale Parigi 5/5/9 Zingonia (Bg) - Italie - en la personne de son Conseiller Délégué - Mariella Trapletti - déclare que le distributeur modèle:

"ANTARES"

est conforme aux mesures de sécurité prévues dans la directive **98/37/CEE** du 22-06-1998 dans ses chapitres **1-2-3-4** et relatives annexes 1-2-3-5 "Les critères de sécurité et de santé", ainsi que **73/23/CEE** et relatives annexes.

Les normes suivies pour la prévention et élimination des parasites électriques répondent aux dispositions **CEE 89/336, CEE 93/68** et successifs et du **D.L. nr. 476** et successifs, qui prescrivent la conformité au normes **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** et **EN 61000.**

Les normes suivies pour les essais de conformité au contact des substances alimentaires répondent aux dispositions de DM 21.03.1973 et successifs .

En générale sont appliqués les directives **90/128/CEE, 73/23/CEE , 89/336 CEE** et successives. Les normes suivies pour les essais de sécurité des parties électriques sont selon le document **IEC 335-1**.

Zingonia (BG) - Italy
07/2000

Il Consigliere Delegato
Legal Representative
Le Conseiller Délégué

Mariella Trapletti

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Unternehmen ***Bianchi Vending S.p.A.*** mit Geschäftssitz in via Parigi Nr. 5 - Zingonia - Bergamo - Italien, erklärt in Eigenschaft seines geschäftsführenden Verwaltungsratmitgliedes, - Mariella Trapletti -, dass der Verkaufsautomat Modell

"ANTARES"

den Sicherheitsmassnahmen, aus Kapitel 1-2-3-4 der EU-Bestimmung Kons. **EU 98/37** vom 22-06-1998 und den entsprechenden Anlagen 1-2-3-5 - "Anforderungen in bezug auf Sicherheit und Gesundheit" und darauffolgenden, entspricht.

Es werden, unter Beachtung der **EU 89/336, EU 93/68** Bestimmungen und darauffolgenden sowie des **Gesetzeserlasses Nr. 476** sowie darauffolgenden, die Konformität mit den Normen **EN 55014 3ª Ed., EN 55104, ENV 50141, EN 61000** vorschreiben, die Bestimmungen zur Vorbeugung und Eliminierung von Funkstörungen angewandt.

Die bei den Eignungsprüfungen für Lebensmittelkontakte befolgten Normen entsprechen den in **Ministerialerlass 21-03-1973** enthaltenen Bestimmungen und darauffolgenden.

Im allgemeinen werden die EU-Bestimmungen **EU 90/128, EU 73/23, EU 89/336** und darauffolgende angewandt. Die bei den für die Sicherheit der elektrischen Teile durchgeführten Tests befolgten Normen entsprechen dem Dokument **IEC 335-1**.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma ***Bianchi Vending S.p.A.***, son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"ANTARES"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y con el **D.L. nº 476** y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3ª ed**., **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento **IEC 335-1**.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

A ***Bianchi Vending S.p.A.***, domiciliada em via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Itália, na pessoa de seu Conselheiro Delegado, - Mariella Trapietti -, declara que o distribuidor modelo

"ANTARES"

é conforme às normas de segurança contempladas pela norma cons. **98/37/CEE** do 22-06-1998 nos seus capítulos 1-2-3-4 e anexos 1-2-3-5 "Requisitos de segurança e saúde" e sucessivos.

Vem aplicadas as normas para a prevenção e a eliminação dos radiointerferências em respeito às normas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e sucessivos e do **D.L. nr. 476** e sucessivos, que contemplam a conformidade às normas **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

As normas para a idoneidade ao contato com substancias alimentares sao as relativas ao **D.M. 21-03-1973** e sucessivos.

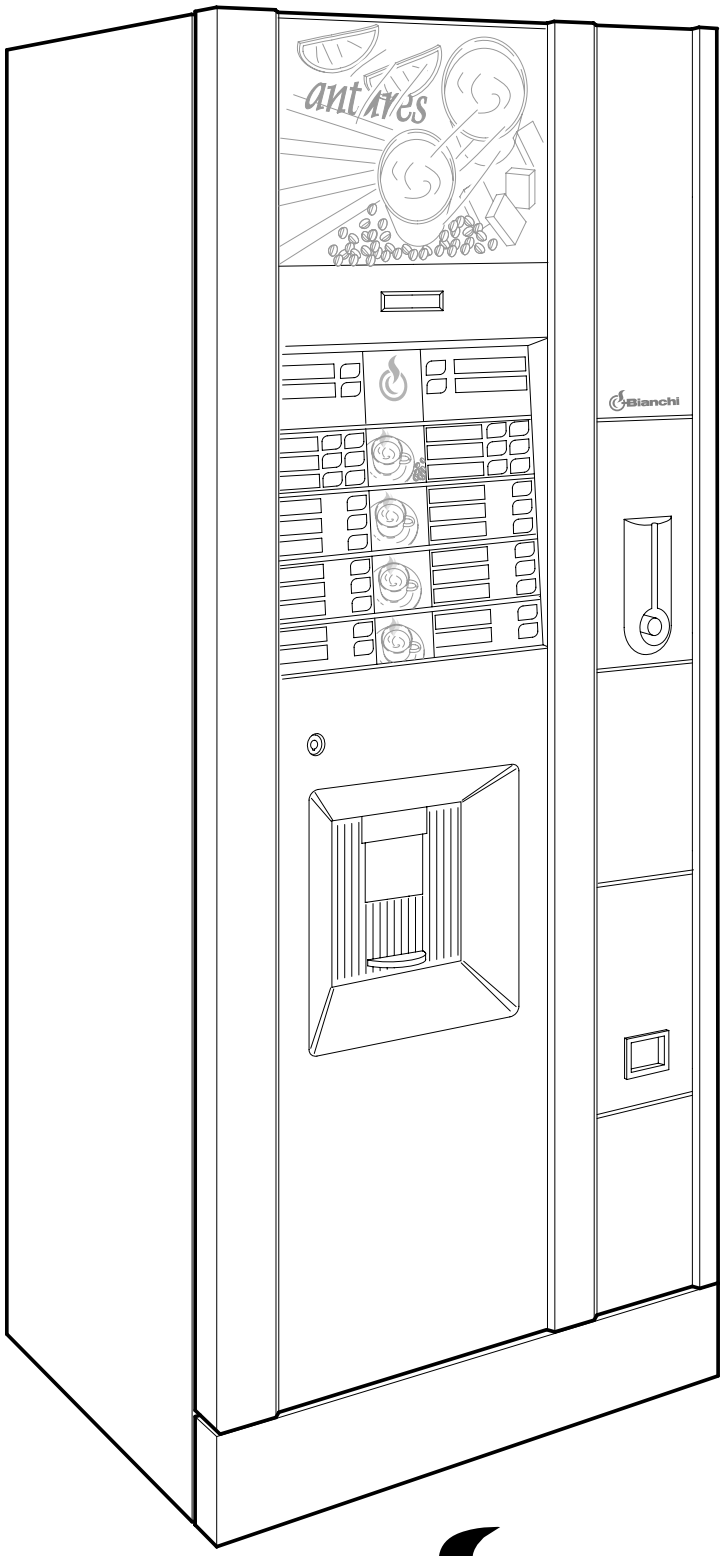
Geralmente vem aplicadas as normas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e sucessivos. As normas para as provas de segurança das partes elétricas sao as indicadas no segundo documento **IEC 335-1**.

Zingonia (BG) - Italy
07/2000

Das geschäftsführende Verwaltungsratmitglied
El administrador Delegado
Administrador Delegado

Mariella Trapletti

Antares



ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

BIANCHI VENDING S.p.A. - Viale Parigi, 5-7-9
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

Cod. 11081821 - Rev. 01

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

¡ATENCION!¡ *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***

ATENCION: *máquina conectada a la tensión eléctrica*

ATENCION : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*

PICTOGRAMAS

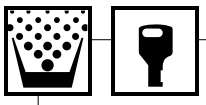
ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

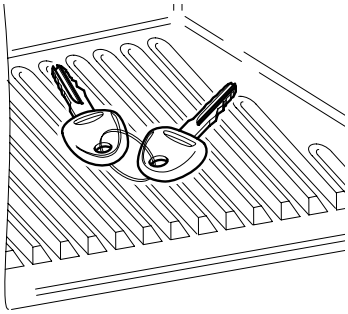
Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

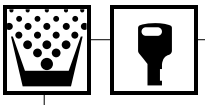
TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

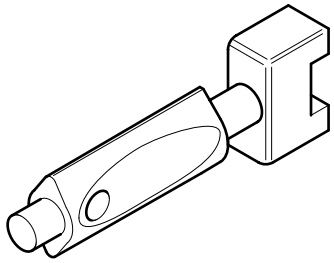


Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR





Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Modelo
- **3.4** Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Transporte y traslado
- **4.2** Almacenamiento
- **4.3** Embalaje
- **4.4** Recepción
- **4.5** Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN
- **6.1** Posicionamiento
- **6.2** Conexión a la red hidráulica
- **6.3** Conexión a la red eléctrica
- **6.4** Puesta en marcha
- **6.5** Instalación
  - *6.5.1 Lavado de la resina del descalcificador*
  - *6.5.2 Carga de agua*
  - *6.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
  - *6.5.4 Instalación del monedero*
- **6.6** Carga de producto
  - *6.6.1 Carga de los contenedores*
  - *6.6.2 Etiquetas de selección*
  - *6.6.3 Carga de vasos*
  - *6.6.4 Carga de las paletinas*
  - *6.6.5 Bolsa de desperdicios*

7.0 PROGRAMACIÓN VERSIÓN SOLUBLE
- **7.1** Descripción general y operaciones preliminares
- **7.2** Descripción de las funciones

8.0 MANTENIMIENTO VERSIÓN SOLUBLE

7.0 PROGRAMACIÓN VERSIÓN EXPRESO
- **7.1** Descripción general y operaciones preliminares
- **7.2** Descripción de las funciones

8.0 MANTENIMIENTO VERSIÓN EXPRESO

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **9.1** Limpieza y carga
  - *9.1.1 Mantenimiento aconsejado*
  - *9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - *9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada*
  - *9.1.4 Limpieza semanal*
  - *9.1.5 Carga de producto*
  - *9.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario*
- **9.2** Procedimento de mantenimiento
  - *9.2.1 Sanitarización*
  - *9.2.2 Control temperatura*
- **9.3** Dosificación
  - *9.3.1 Regulación de la dosis y el molido*
  - *9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble*
- **9.4** Regeneración de resinas
- **9.5** Sustitución del tubo de neón (opcional).
- **9.6** Inactividad

10.0 DESMANTELAMIENTO

11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

12.0 KIT ACCESORIOS

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vending S.p.a.*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

- *Es facultad de* ***Bianchi Vending S.p.a.****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *035 4196772 - fax 02 70048332*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva sobre el componente montado en la ficha Master y en la ficha Potencia). (Fig.1.2).*

Bianchi Vending S.p.a. *, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

- ***Bianchi Vending S.p.a.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

- *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

- *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

- *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
  No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

- *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

- *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

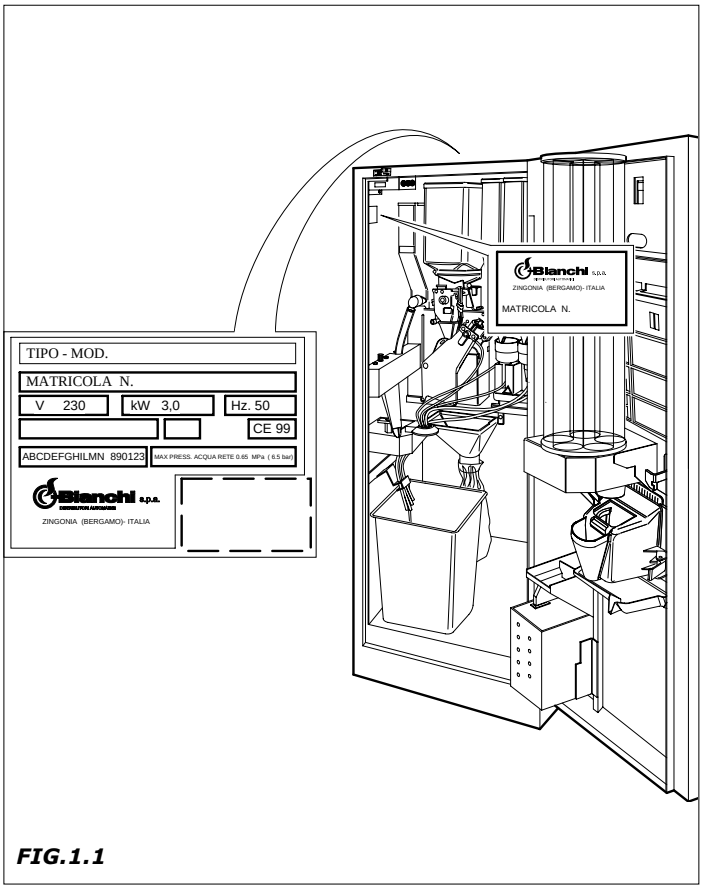


FIG.1.1

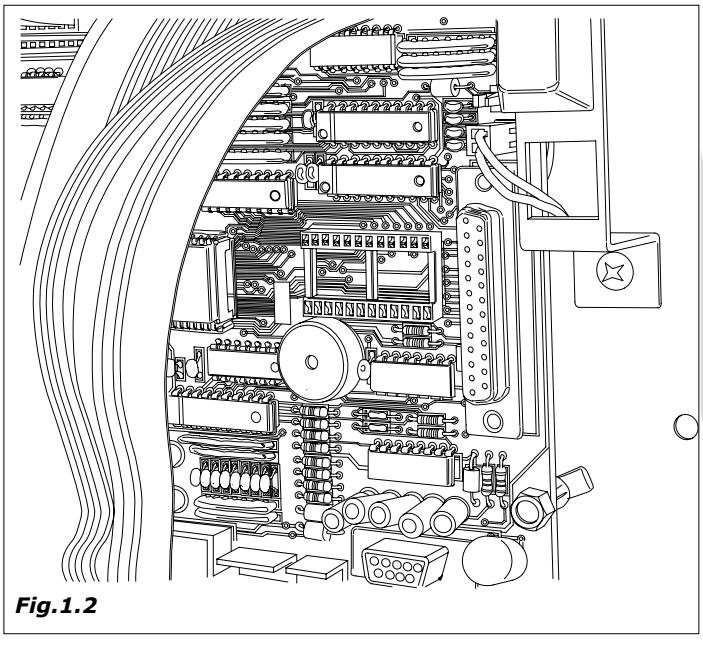


Fig.1.2

ESPAÑOL

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 1630
Ancho	mm 585
Fondo	mm 649
Peso	110 kg
Tensión de alimentación	V 230 / V 120
Frecuencia de alimentación	Hz. 50 / Hz. 60
Potencia (1)	1,4 kW (Versión soluble) 1,8 kW (Versión expreso)
Potencia max	1,8 kW
Corriente nominal	7,8 A
CONSUMO MEDIO:	
en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR DE VASOS	
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 71mm	
RESISTENCIA DE CALDERA	
de tipo acorazado:	
de 1500W. para caldera de café.	
de 1300W. para caldera de solubles.	
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 3,5
Café soluble	kg 1,2
Leche granulada	kg 1,7
Creamer	kg 3.2
Chocolate	kg 3,6
Tè	kg 3,3
Té natural	kg 1,7
Caldo	kg 3,6
Azúcar	kg 4,0
Vasos	500
Paletinas	400
Lámpara neón	de 11 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

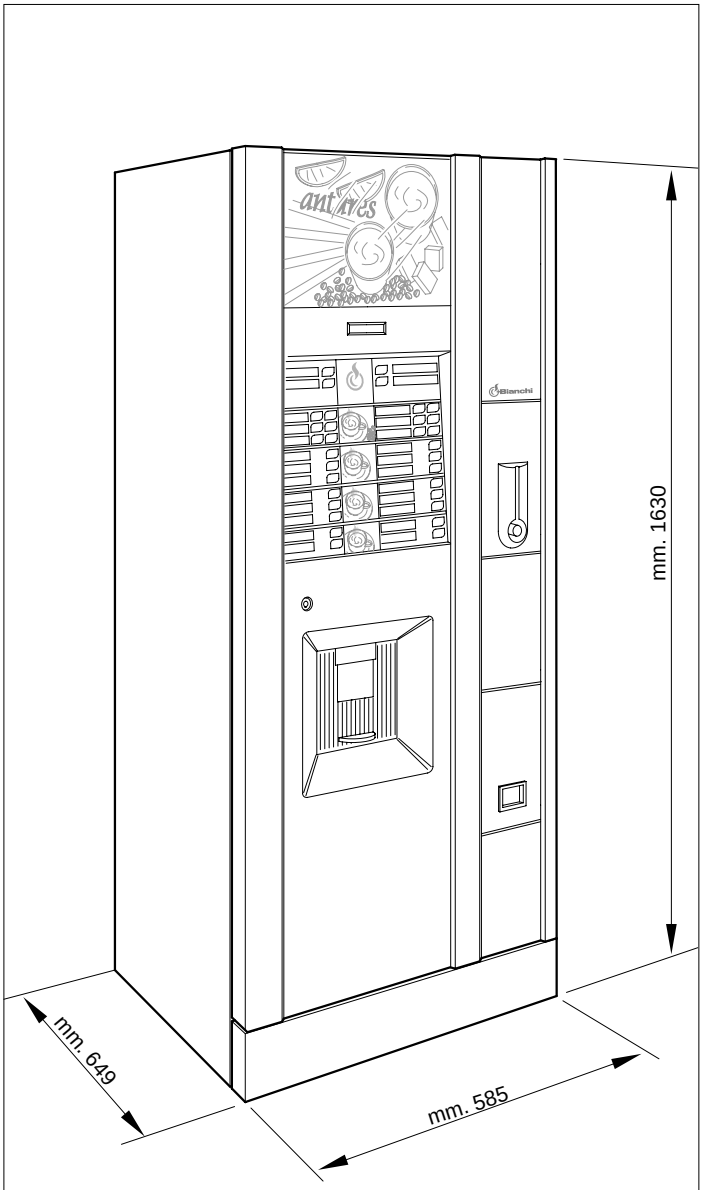


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo distribuidores bebidas
3 Grupo de distribución de azúcar
4 Ficha electrónica (Master)
5 Columna de vasos
6 Grupo monedero

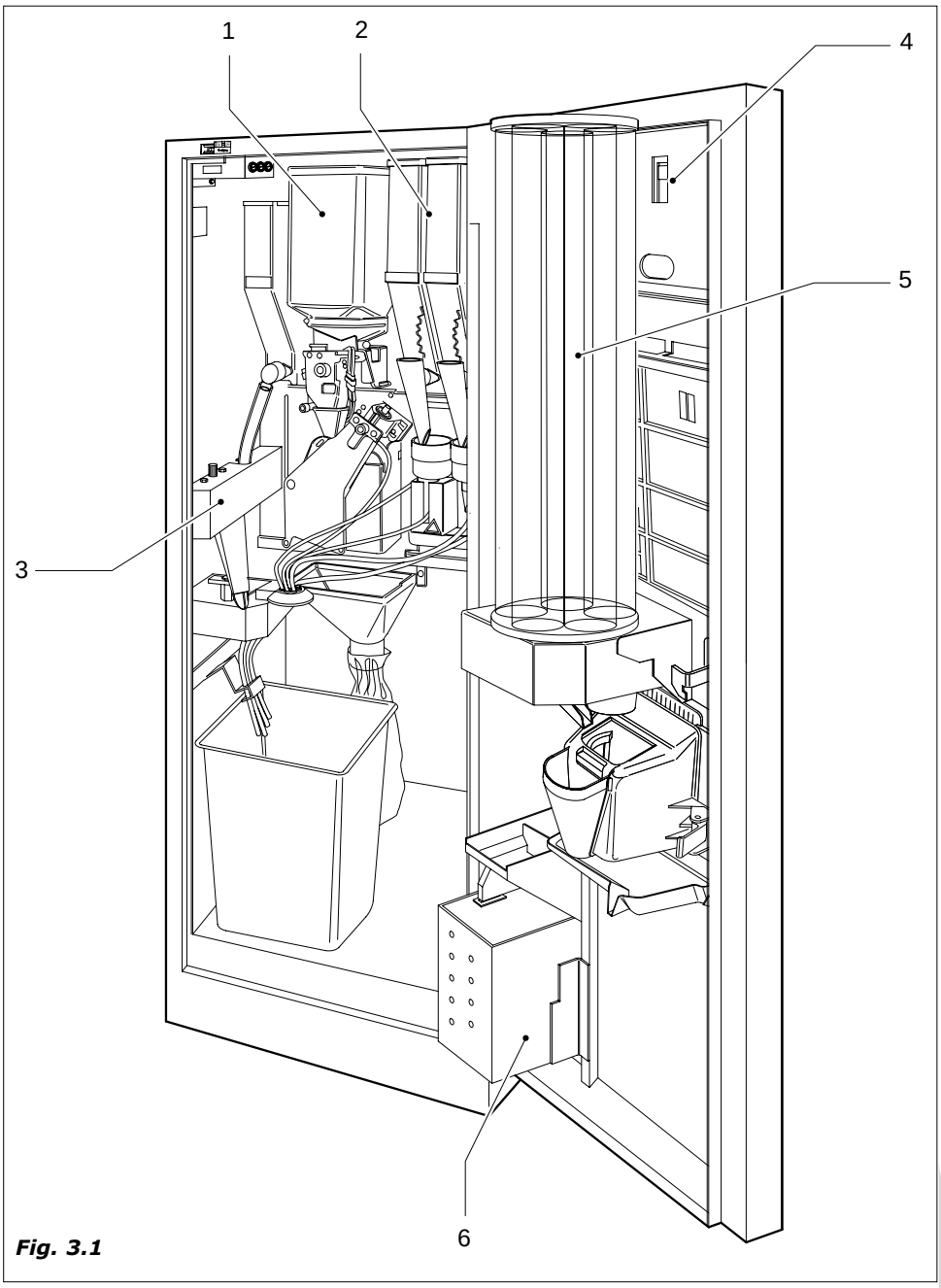


Fig. 3.1

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).
El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos. También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

ANTARES E versión con grupo de café de plástico

ANTARES I versión solo con productos solubles

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

ANTARES ***ENS*** (versión con café exprés y bebidas solubles)
donde: **E** = Expreso
NS = Número cajas productos solubles

ANTARES ***INS*** (versión solo con productos solubles)
donde: **I** = Solubles
NS = Número cajas productos solubles

COD. ART.	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
ANE15XX	ANTARES E3S GB
ANE18XX	ANTARES E3S GB DECA
ANE21XX	ANTARES E3S GB SA
ANE21XX/Q	ANTARES E3S GB SA IMQ
ANE22XX	ANTARES E3S GB IVS
ANE23BL	ANTARES E3S GB IVS
ANE23XX	ANTARES E3S GB IVS
ANI03XX	ANTARES I5S NS
ANI05XX	ANTARES I5S FR
ANI06XX	ANTARES I5S AS
ANI04XX	ANTARES I5S IS
ANI07XX	ANTARES I5S IS

XX = Identificación del color
/Q = Máquina con la marca IMQ

3.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera. Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

– Es la primera operación que el distribuidor realiza,(salvo si se ha preseleccionado la opción "sin vaso")

– El motor situado en el interior del dispensador de vasos se pone en funcionamiento para separar el vaso de la columna y hacerlo caer sobre el soporte *(Fig.3.2)*.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo*(Fig.3.3)*

2 Se activa el motorreductor, que por medio de una leva, mueve la rampa de azúcar y abre la trampilla del tubo permitiendo que el azúcar caiga en el vaso *(Fig.3.4)*.

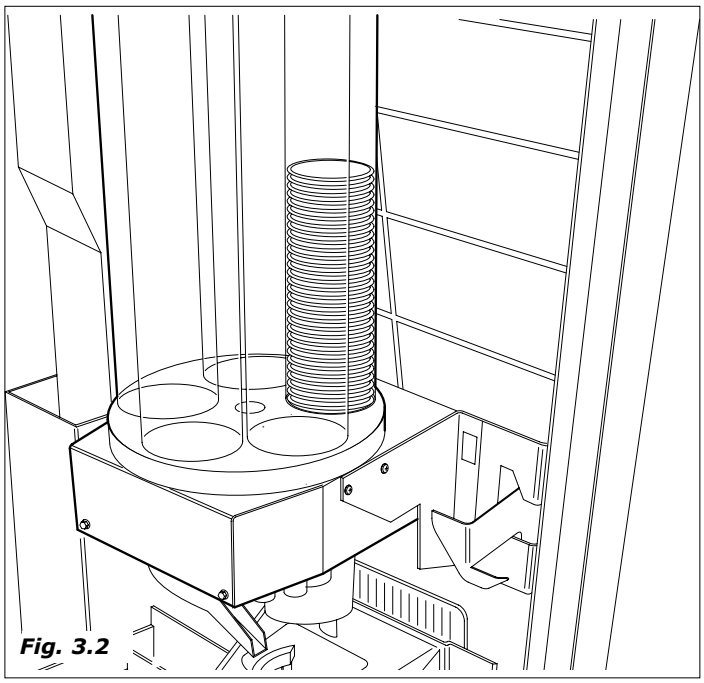


Fig. 3.2

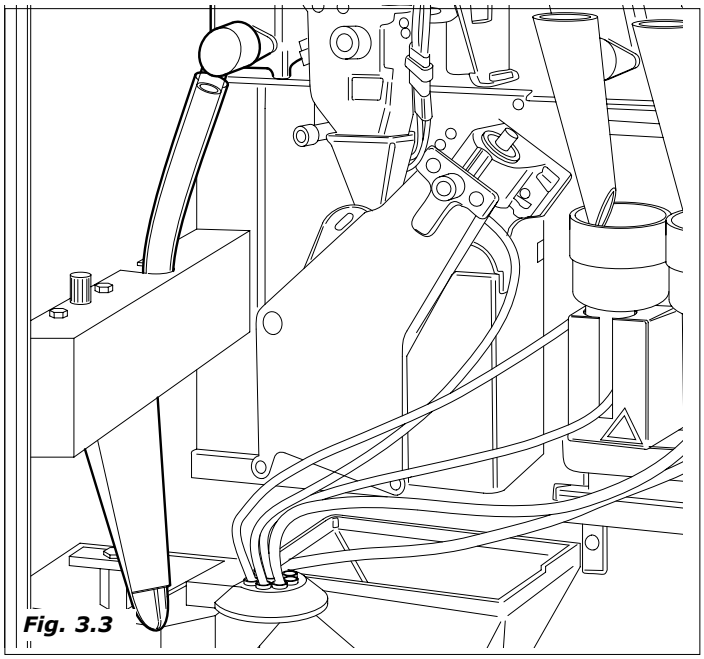


Fig. 3.3

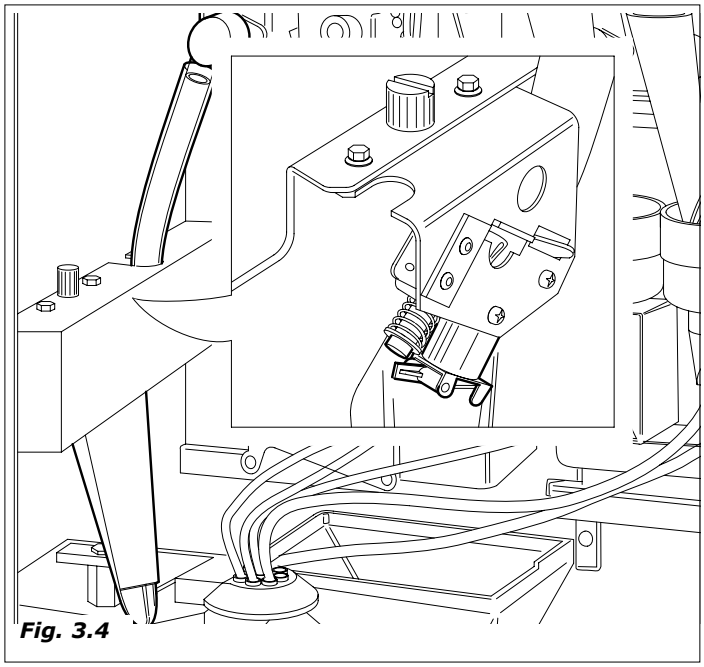


Fig. 3.4

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso sólo está activado en las versiones dotadas de distribuidor de paletinas (**E**);opcionalmente, se puede dispensar paletina con la opción de amargo.

Para las versiones de soluble no está prevista la dispensación de paletinas. En los modelos **I** no existe distribuidor de paletinas, ya que el azúcar viene premezclado con el producto soluble.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso *(Fig.3.5)*.

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar.

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– primero se activa el motor de la batidora *(Fig.3.6)*.

– La electroválvula fijada en la caldera de solubles *(Fig.3.7)* o en la caldera de café *(Fig.3.8)* es activada para introducir la cantidad de agua programada en la licuadora.

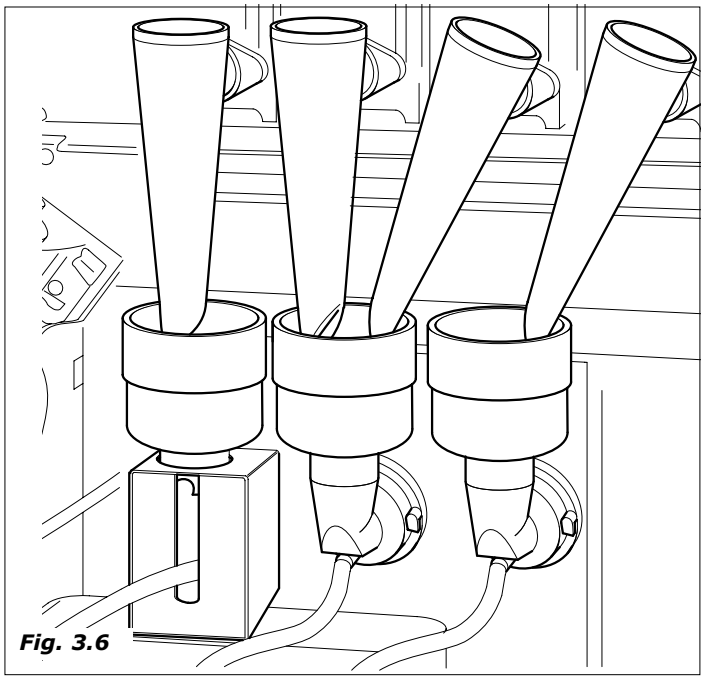


Fig. 3.6

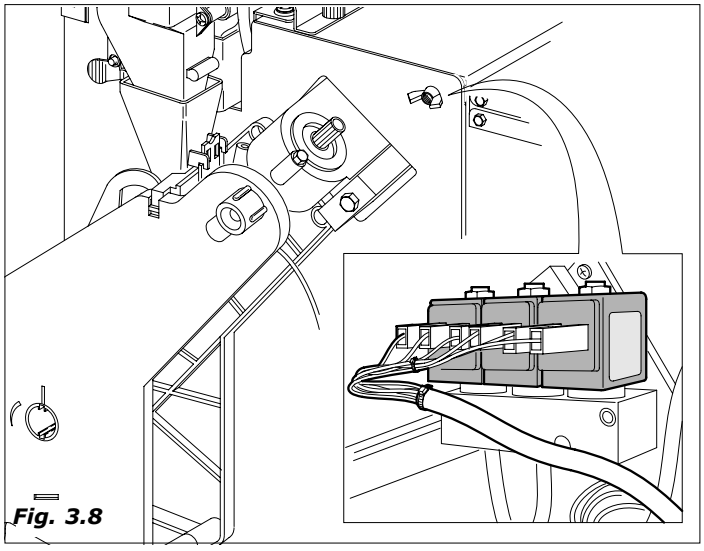


Fig. 3.8

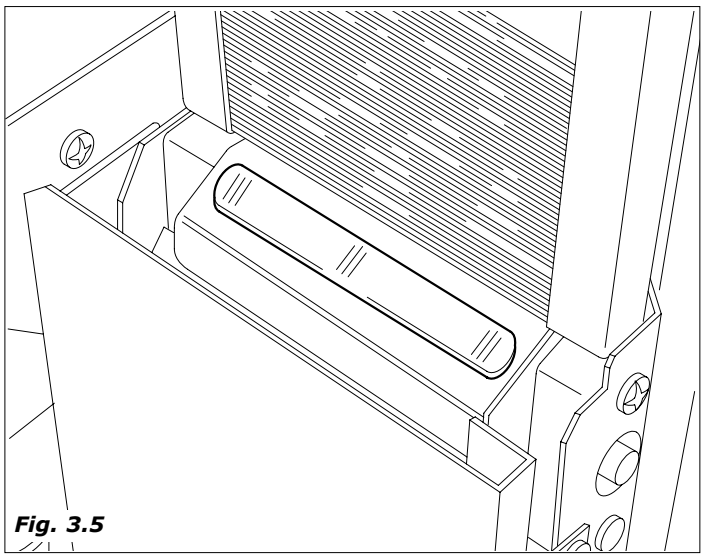


Fig. 3.5

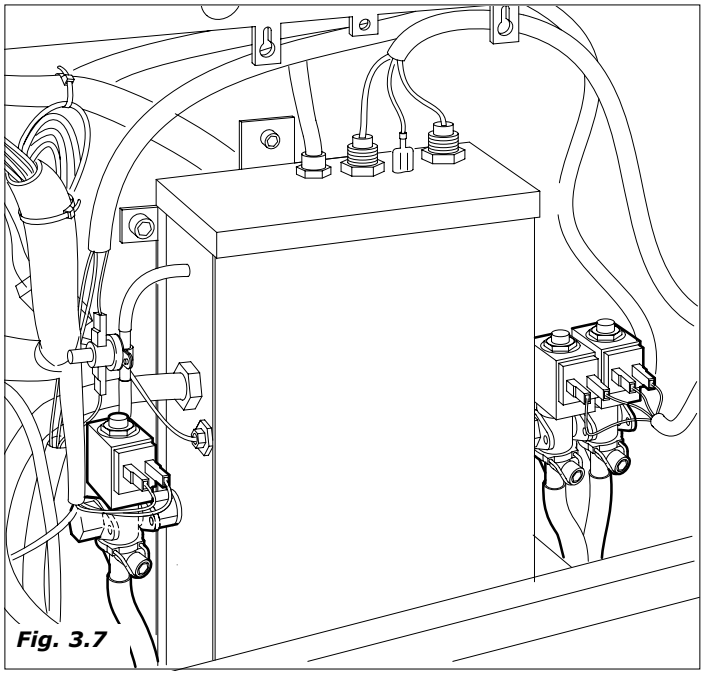


Fig. 3.7

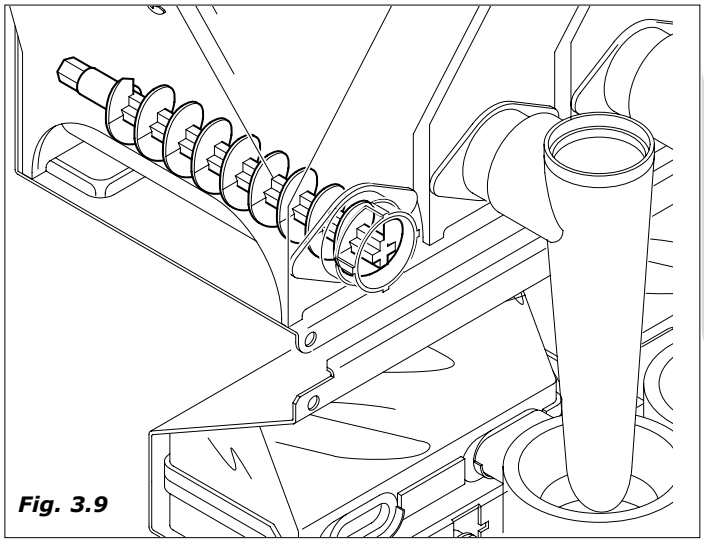


Fig. 3.9

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.9)*

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.10)*

- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación

- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.11)*.

- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.12)*

- De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.13)*

La secuencia de esta operación, (molida y erogación), puede darse en orden inverso,según el tipo de programación.

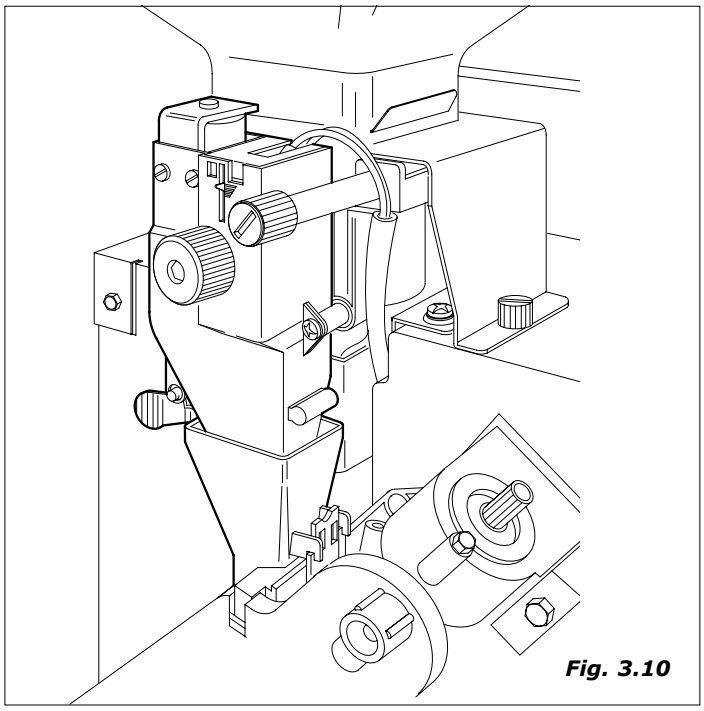


Fig. 3.10

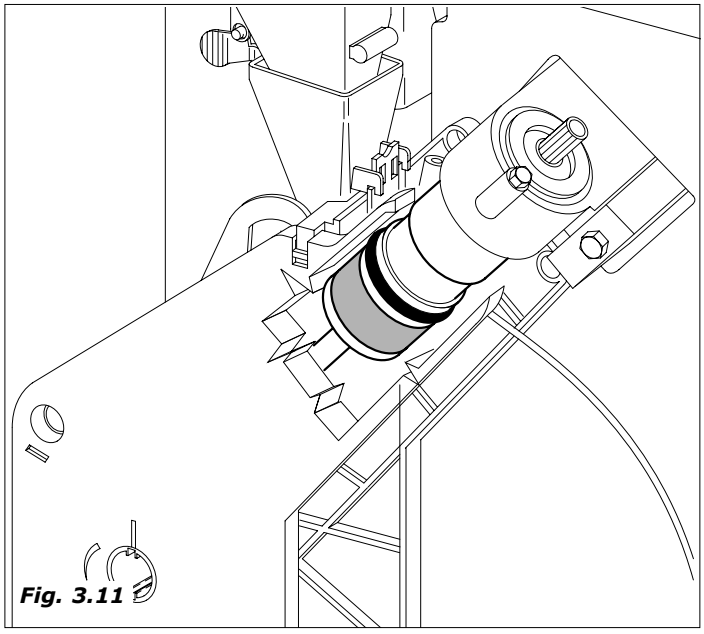


Fig. 3.11

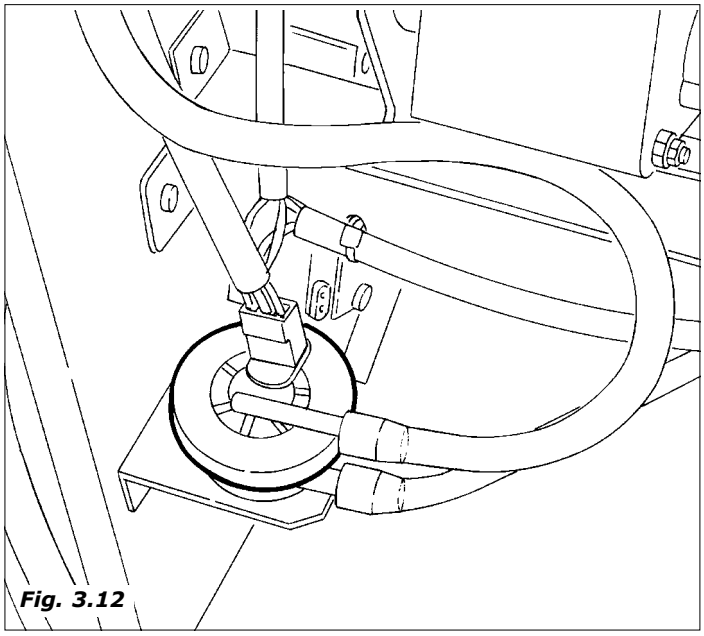


Fig. 3.12

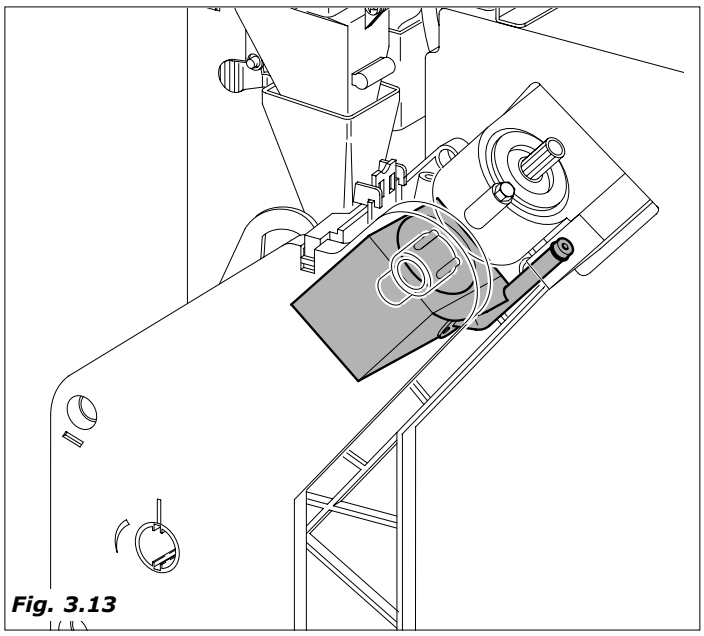


Fig. 3.13

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado *(Fig.4.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que o distribuidor:

- *tome choques*
- *seja sobrecarregado com outros volumes*
- *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
- *seja posicionado em lugares húmidos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

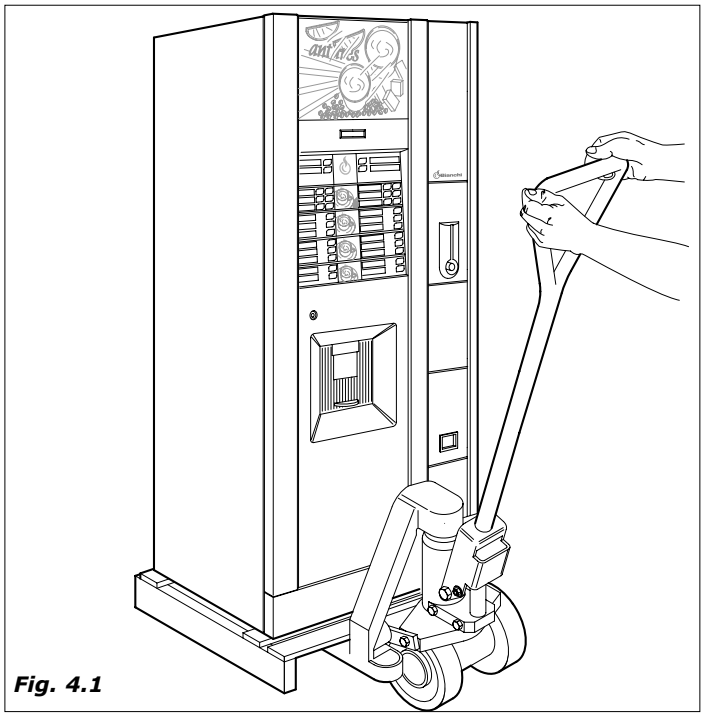


Fig. 4.1

Fig. 4.2

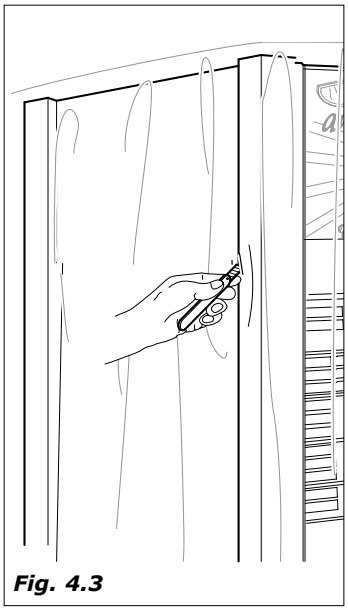


Fig. 4.3

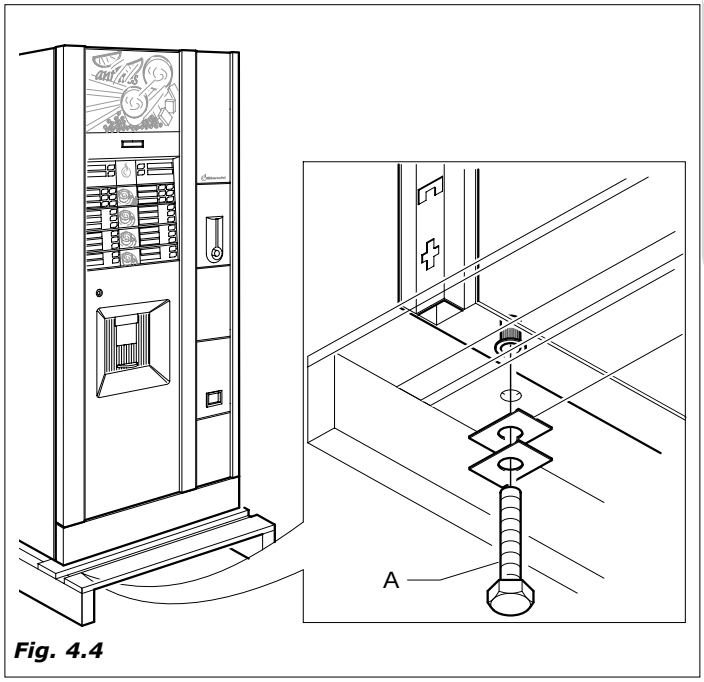


Fig. 4.4

ESPAÑOL

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (*Fig.4.7*)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto *(Fig.4.8)*

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

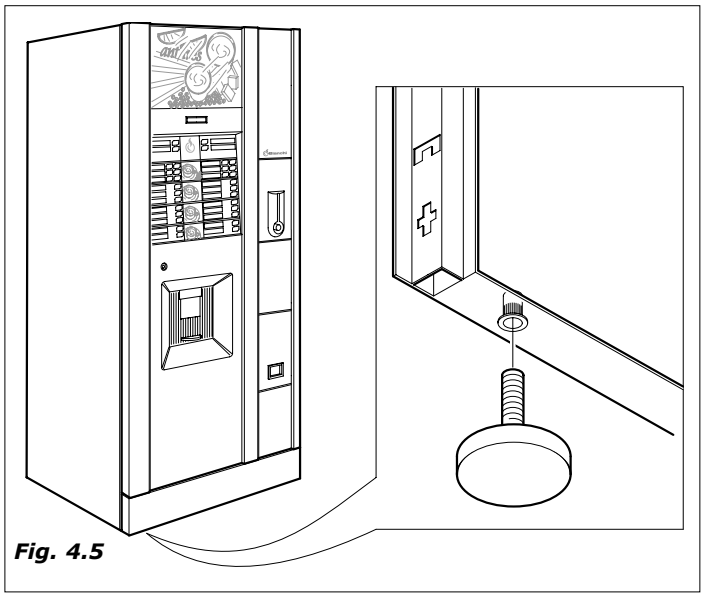


Fig. 4.5

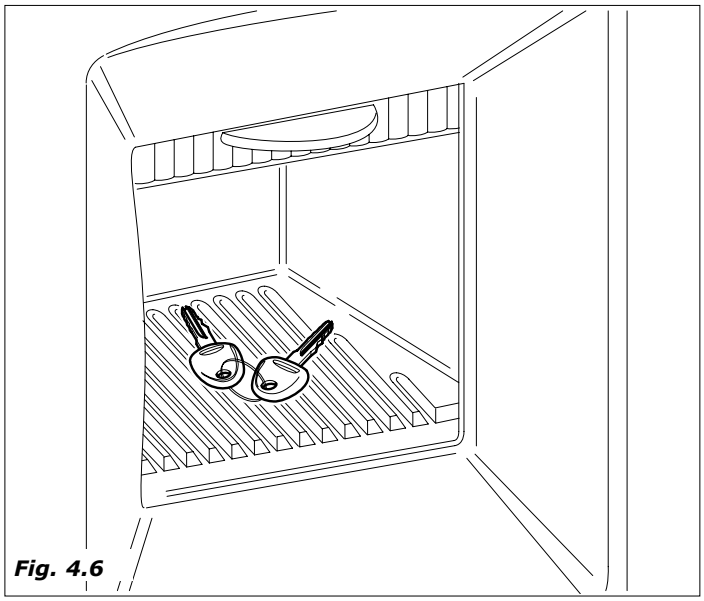


Fig. 4.6

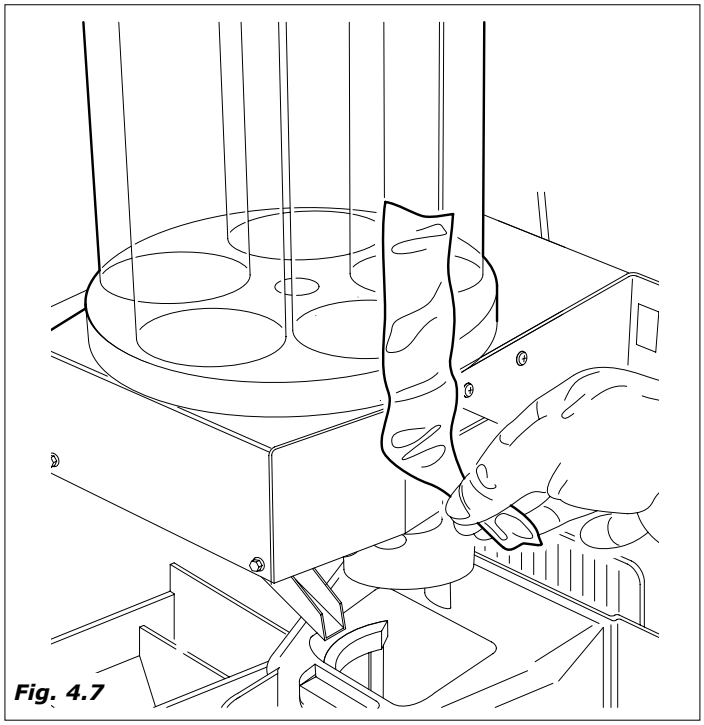


Fig. 4.7

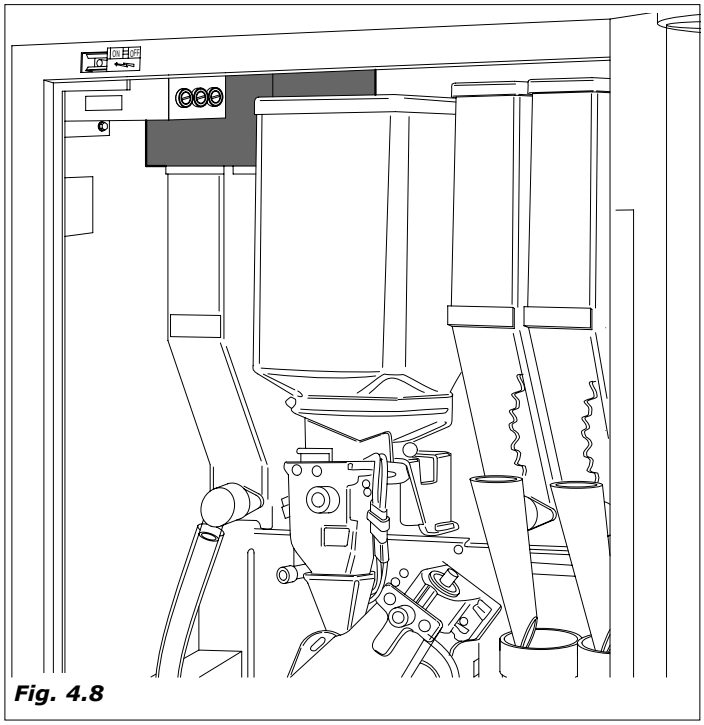


Fig. 4.8

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- ***Bianchi Vending S.p.a.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada (Véase capítulo 9.0 MANTENIMIENTO).
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º *(Fig.6.2).*

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending S.p.a. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

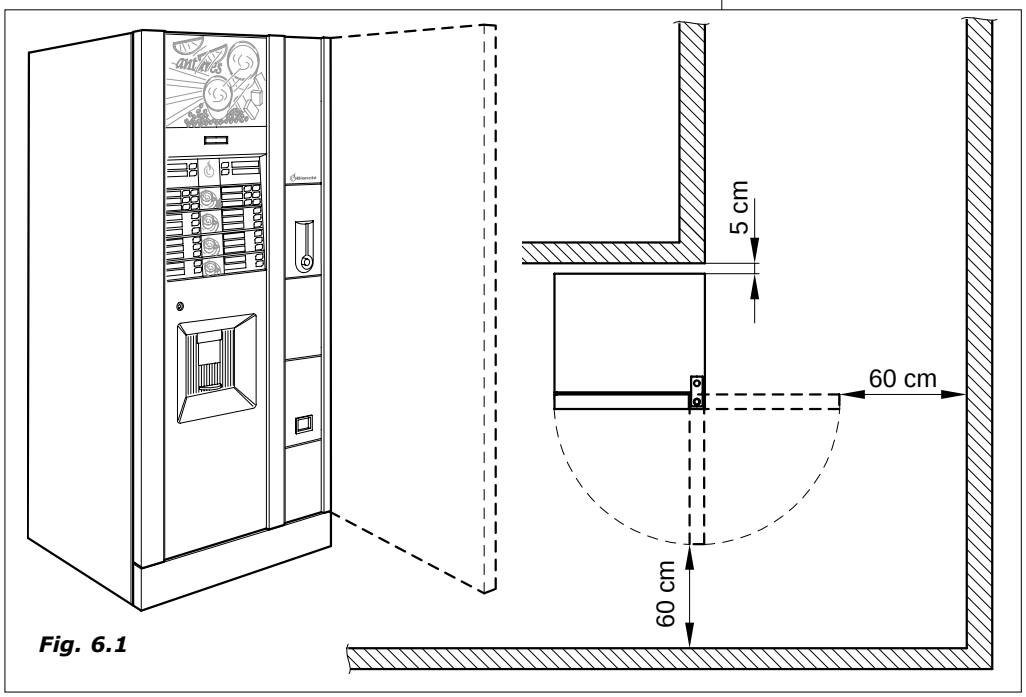


Fig. 6.1

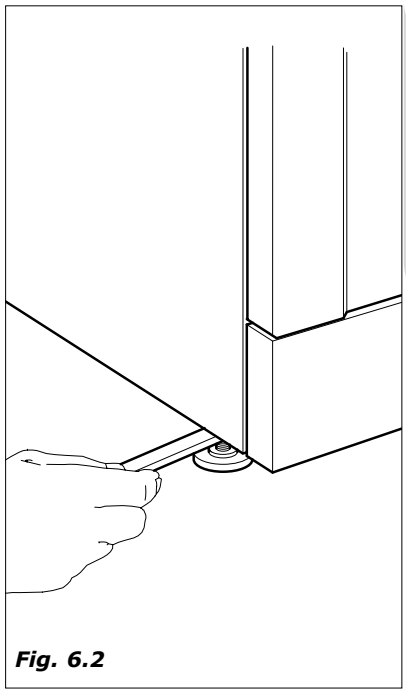


Fig. 6.2

ESPAÑOL

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.

– la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.6)*.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10 A y 20 A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al ± 6 %.

– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor

– utilizar un dispositivo de protección diferencial

– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm^2 , con clavija SCHUKO.*(Fig.6.7)*.

– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.8).

– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

– En los modelos ANE21AR-ANE21AZ-ANE21GG están montados enchufes específicos para ARGENTINA.

Bianchi Vending S.p.a. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

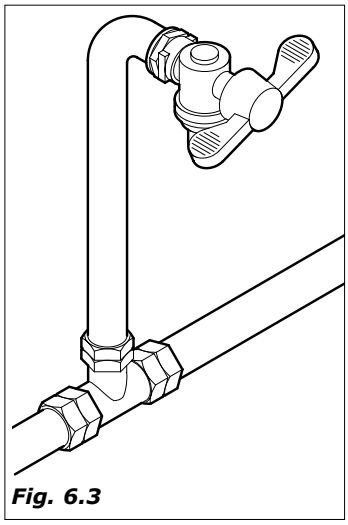


Fig. 6.3

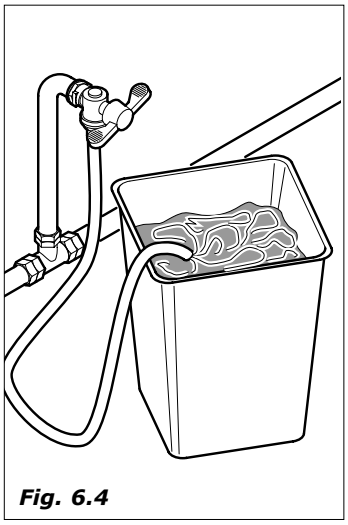


Fig. 6.4

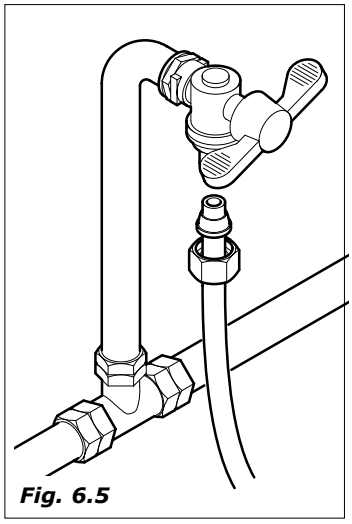


Fig. 6.5

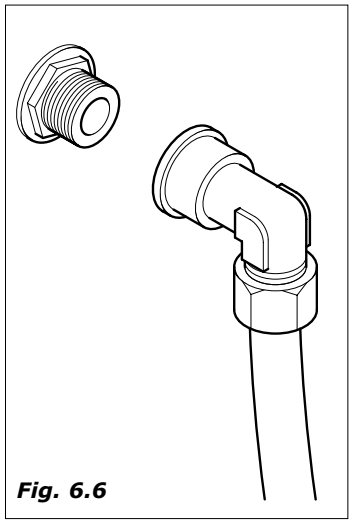


Fig. 6.6

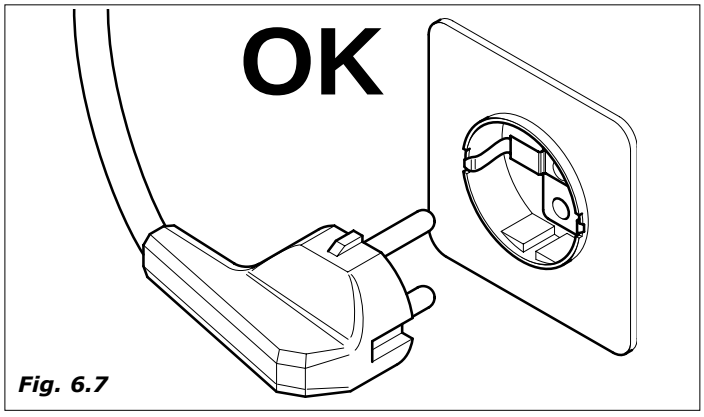


Fig. 6.7

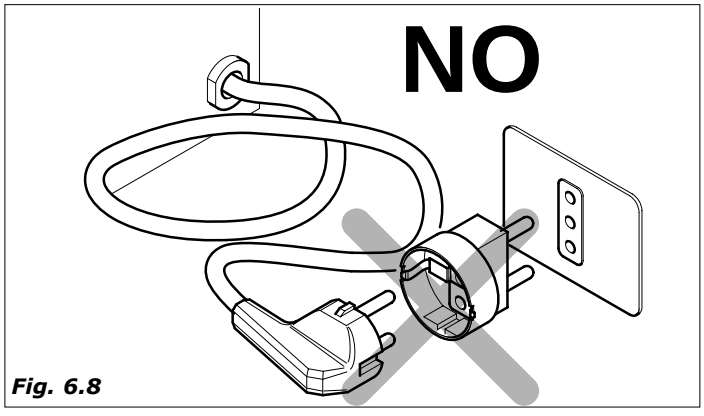


Fig. 6.8

6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.9) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.6.10-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig.6.11-pos.1).

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico (reactivación de tipo Clixon) en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.12)*.

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. .

Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

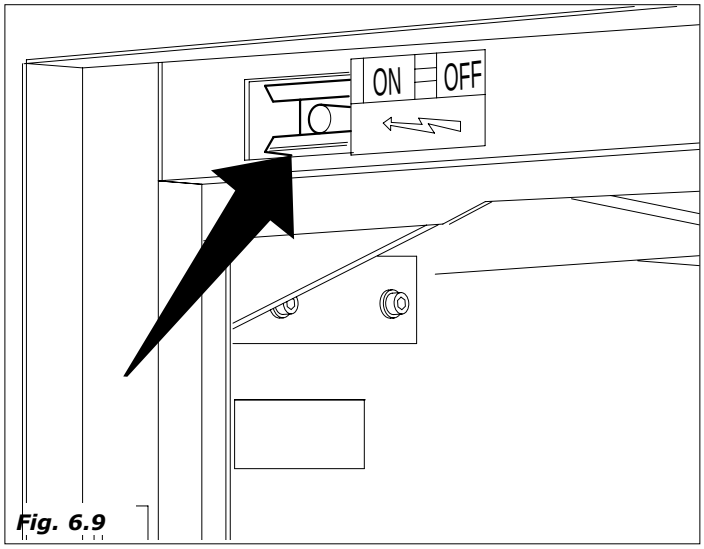


Fig. 6.9

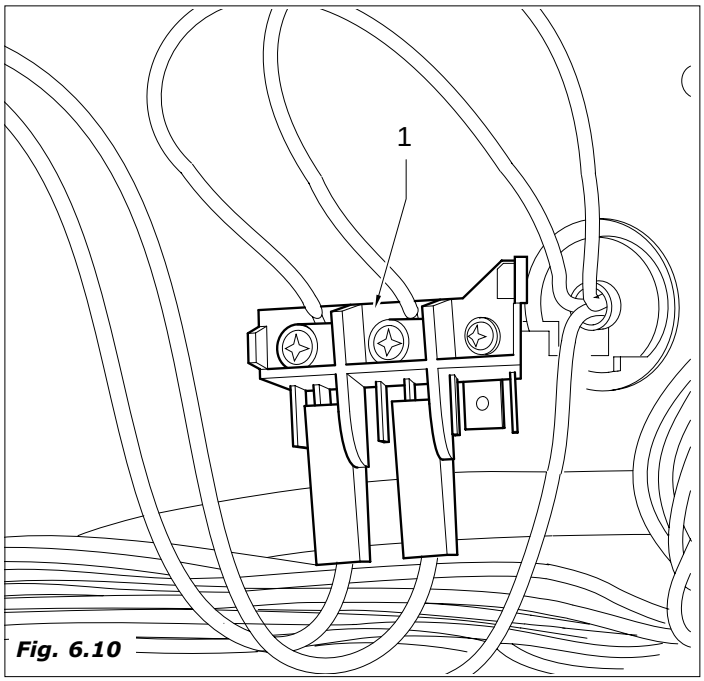


Fig. 6.10

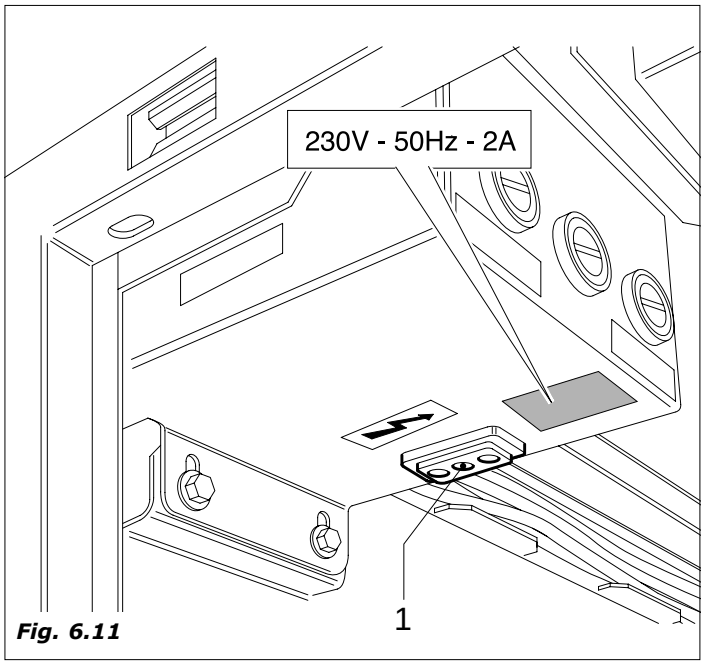


Fig. 6.11

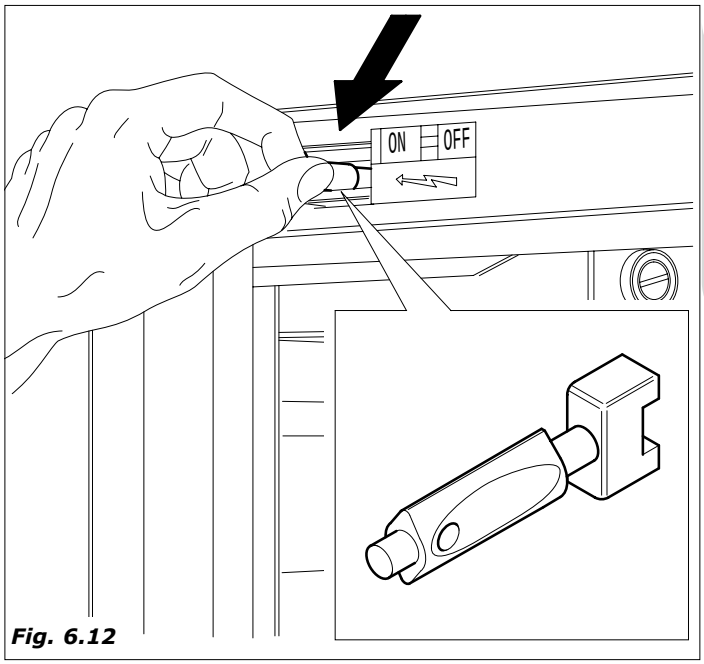


Fig. 6.12

6.5 Instalación

6.5.1 Lavado de la resina del descalcificador

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor , es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):

- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo *(Fig.6.13)*
- introducir la llave en el interruptor de puerta *(Fig.6.12)*
- dejar circular el agua hasta que salga limpia *(Fig.6.14)*
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

6.5.2 Carga de agua

La máquina carga automáticamente el circuito hidráulico. Desmontar las protecciones de la caldera (Fig. 6.15) y de la placa de potencia.

Introducir la llave en el interruptor de puerta.

La secuencia será:

- carga la cubeta de entrada de agua
- al mismo tiempo se cargara la caldera (Si está prevista).

Si fuese necesario, desconectar el tubo que une la caldera con la cubeta de entrada de agua, a fin de eliminar la burbuja de aire que se puede formar *(Fig.6.16)*.

- al llegar al nivel mínimo de la cubeta *(Fig. 6.17),* se pondrá en marcha la columna de vasos y el grupo de café dará una vuelta de prueba.
- al llegar al nivel máximo, cesa la entrada de agua.
- al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.18).*

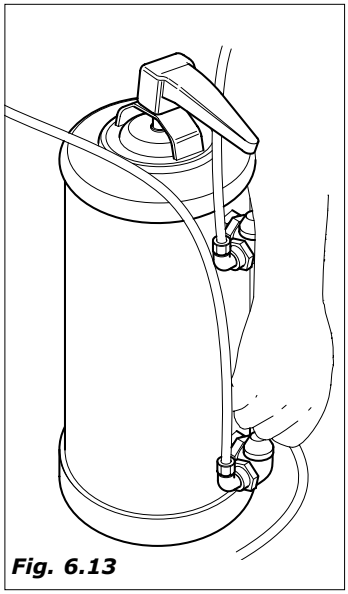


Fig. 6.13

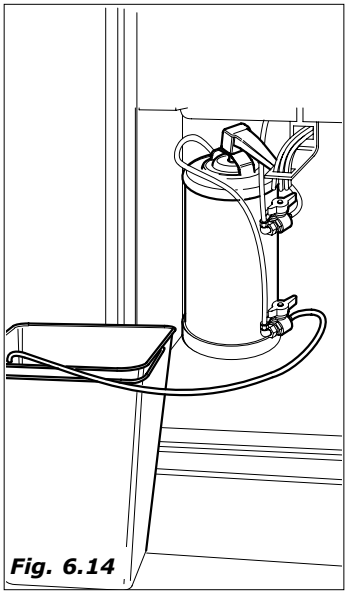


Fig. 6.14

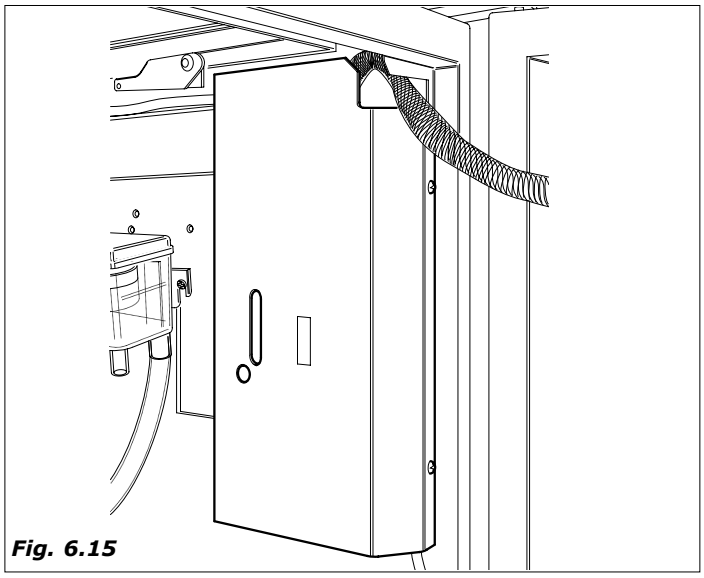


Fig. 6.15

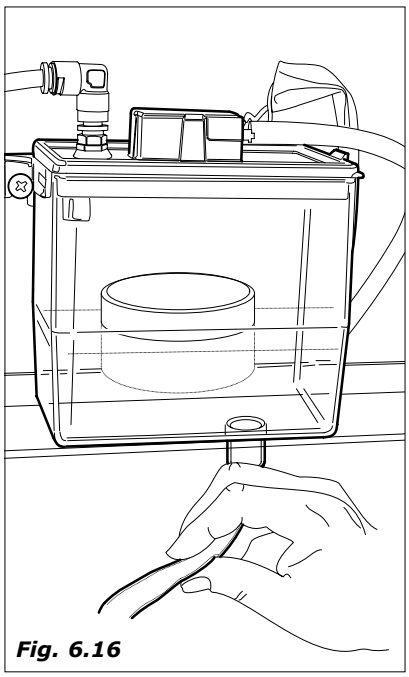


Fig. 6.16

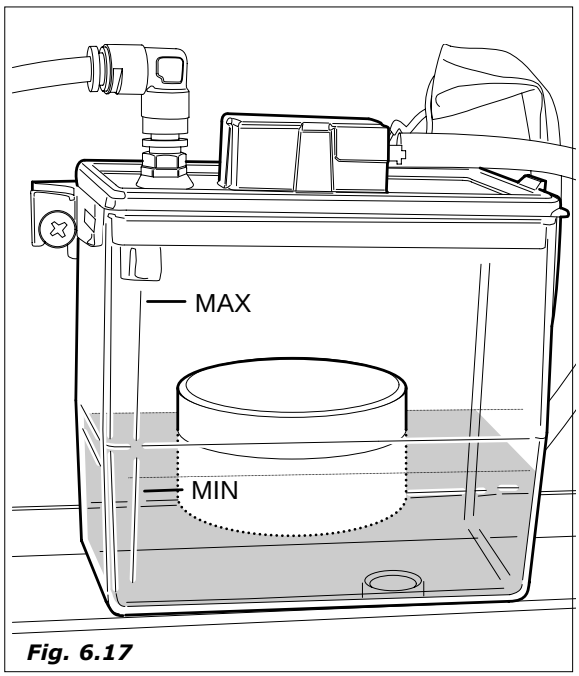


Fig. 6.17

Fig. 6.18

– en las selecciones de café expreso, realizar alguna selección de prueba sólo con agua o para cargar la caldera y facilitar el cebado de la bomba.

– efectuadas estas operaciones, conectar los dos cables de la resistencia (Fig.6.19) en la placa de potencia.

Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.

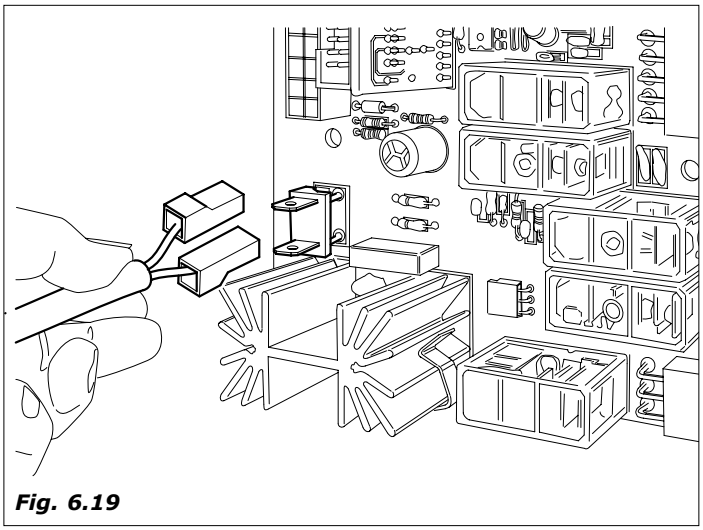


Fig. 6.19

6.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

– lavarse cuidadosamente las manos:

– preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escrupulosamente las indicaciones del producto

– desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.20)*

– desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.21)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

– sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.22)*

– con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.23)*

– dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.

– extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

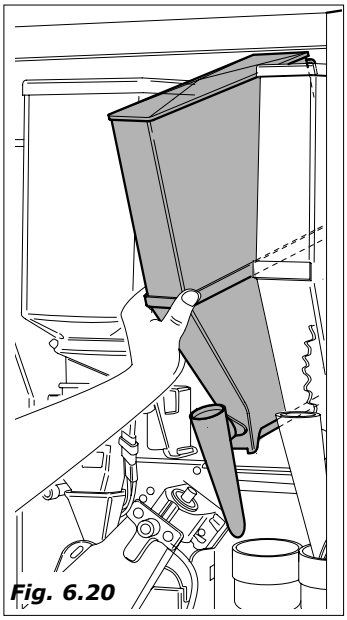


Fig. 6.20

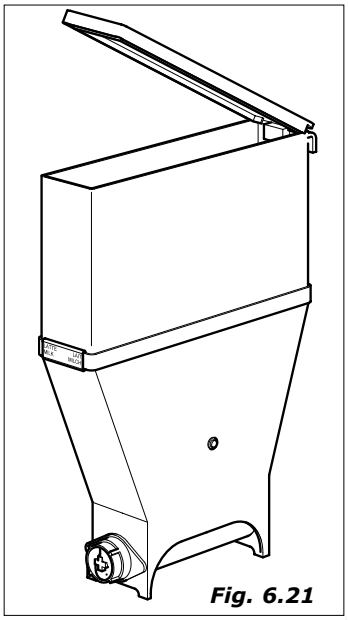


Fig. 6.21

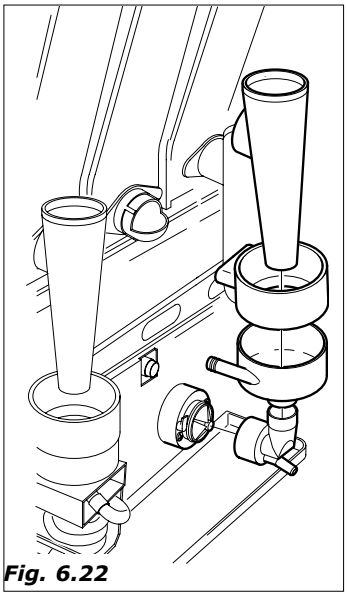


Fig. 6.22

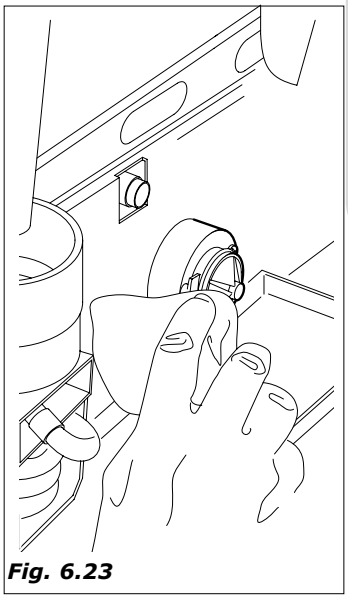


Fig. 6.23

6.5.4 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.

La firma ***Bianchi Vending S.p.a.*** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

– desmontar el soporte de la máquina *(Fig.6.24)*

– colocar el monedero en el soporte *(Fig.6.25)*

– colocar de nuevo el soporte en la máquina y fijarlo con los dos tornillos

– conectar el monedero con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 PROGRAMACIÓN" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

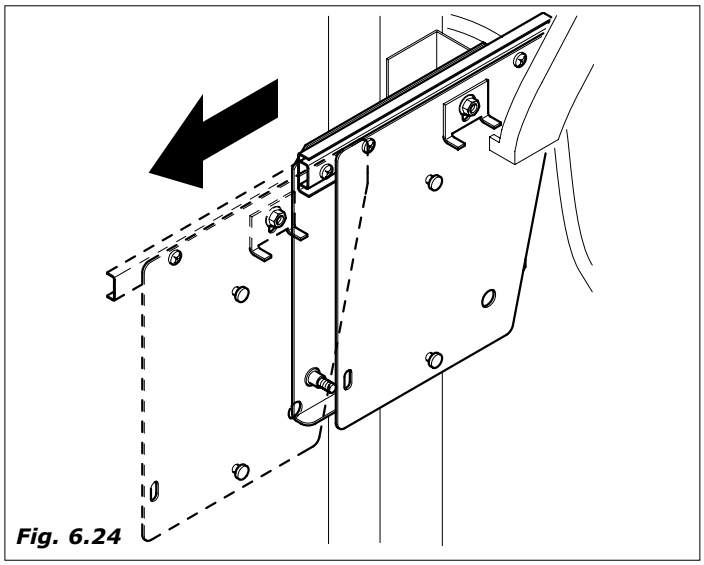


Fig. 6.24

6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

– para cargar de producto con mayor facilidad, se pueden extraer los contenedores.
En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.26)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.27)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

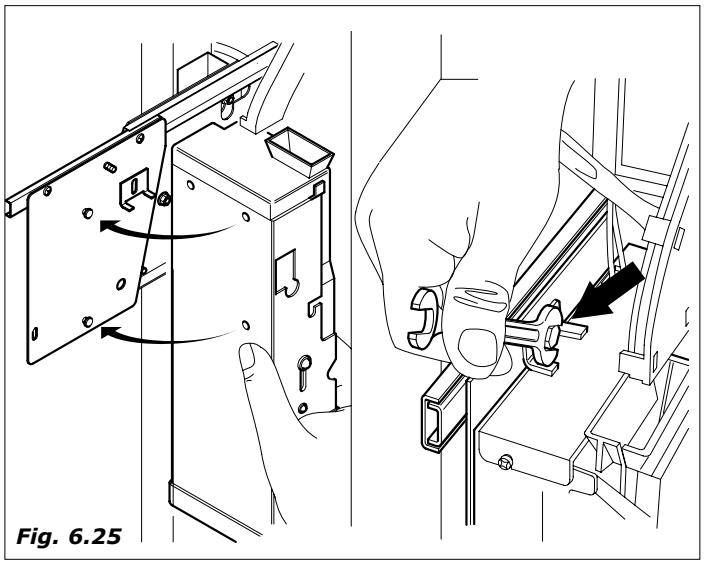


Fig. 6.25

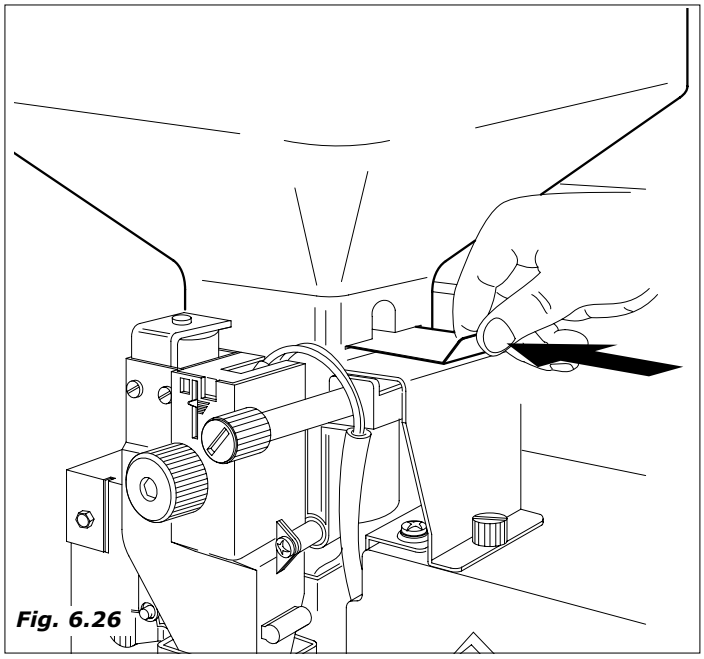


Fig. 6.26

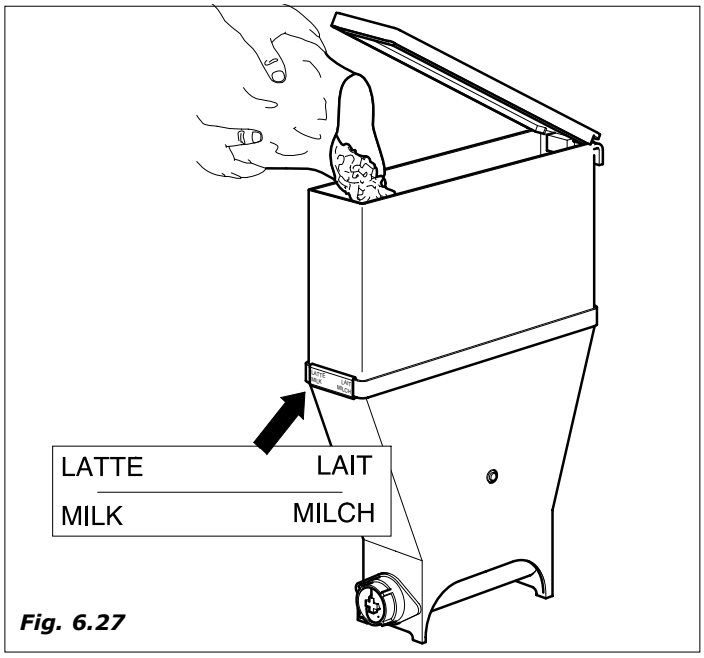


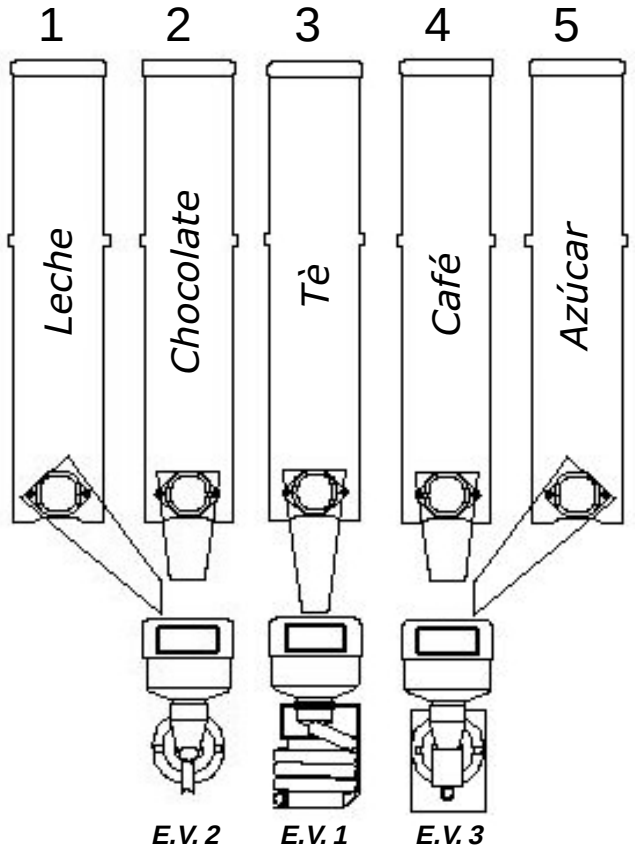
Fig. 6.27

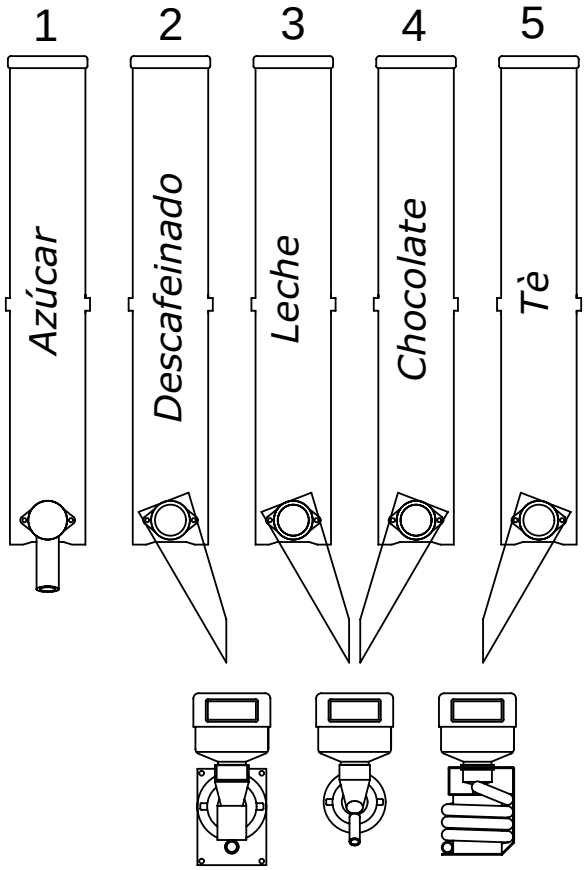
VERSIÓN SOLUBLE

Extra azúcar		Presel. 1	Presel. 2	Sin vaso	
Extra leche		Presel. 3	Presel. 4	Stop azúcar	
CAFÉ CORTO		1	CAFÉ LARGO		2
CAFÉ CORTADO		3	CAPPUCCINO		4
MOCACCINO		5	CAFÉ CON LECHE		6
		7			8
		9			10
		11			12
		13	CHOCOLATE FUERTE		14
		15	CHOCOLATE CON LECHE		16
CHOCOLATE		17			18
TÉ AL LIMON		19	AGUA CALIENTE		20
		21	VASO		22

VERSIÓN EXPRESO

Extra azúcar		Presel. 1	Presel. 2	Sin vaso	
Extra leche		Presel. 3	Presel. 4	Stop azúcar	
CAFÉ CORTO		1	CAFÉ LARGO		2
CAFÉ CORTADO		3	CAPPUCCINO		4
MOCACCINO		5	CAFÉ CON LECHE		6
CAFÉ CORTO DESCAF.		7	CAFÉ LARGO DESCAF.		8
CAFÉ CORTADO DESCAF.		9	CAPPUCCINO DESCAF.		10
MOCACCINO DESCAF.		11	CAFÉ CON LECHE DESCAF.		12
LECHE		13	CHOCOLATE FUERTE		14
LECHE CON CHOCOLATE		15	CHOCOLATE CON LECHE		16
CHOCOLATE		17			18
TÉ AL LIMON		19	AGUA CALIENTE		20
		21	VASO		22





	PRIMER SOLUBLE	SEGUNDO SOLUBLE	TERCERO SOLUBLE
E.V. 2 (leche/chocolate)	LECHE (Caja 1)	CHOCOLATE (Caja 2)	0
E.V. 1 (tè)	TÈ (Caja 3)		0
E.V. 3 (café/Azúcar)	CAFÉ (Caja 4)	AZÚCAR (Caja 5)	0

6.6.2 Etiquetas de selección

– Las etiquetas que indican las selecciones y las imagenes de los correspondientes productos tendrán que introducirse en las correpondientes ranuras.

Los pasos para la colocación son:

– extraer la columna de vasos *(Fig.6.28)*

– colocar las etiquetas en el orden indicado y según las opciones del distribuidor *(Fig.6.29)*

– montar todo lo extraído siguiendo el orden inverso

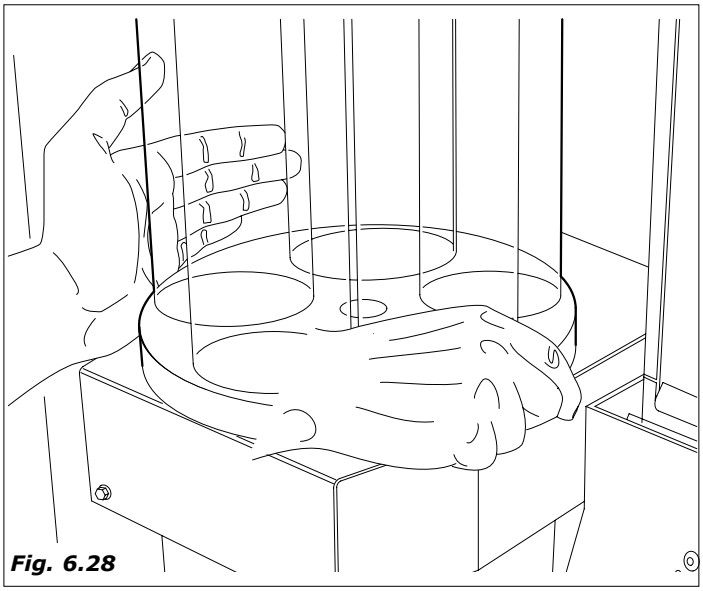


Fig. 6.28

6.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-71cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

– Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.6.30).

– colocar la tapa de la columna de vasos *(Fig.6.31)*.

Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abriendo la puerta delantera, levantando la tapa e introduciendo los vasos que faltan.

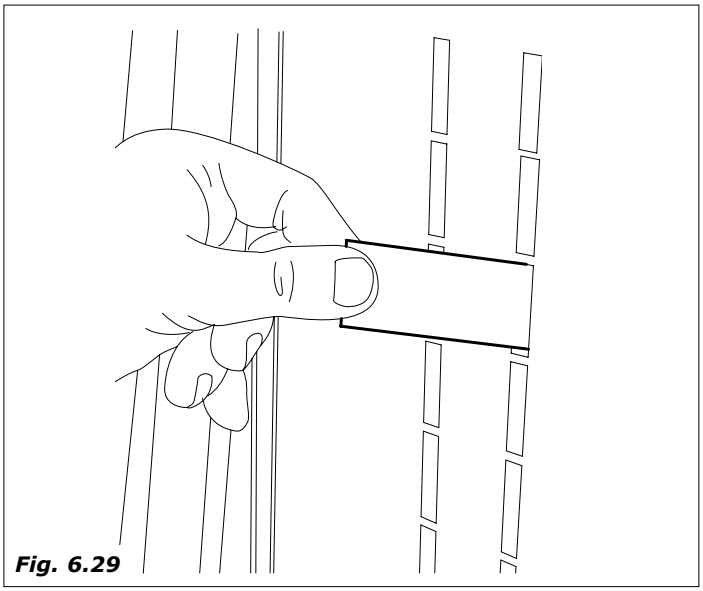


Fig. 6.29

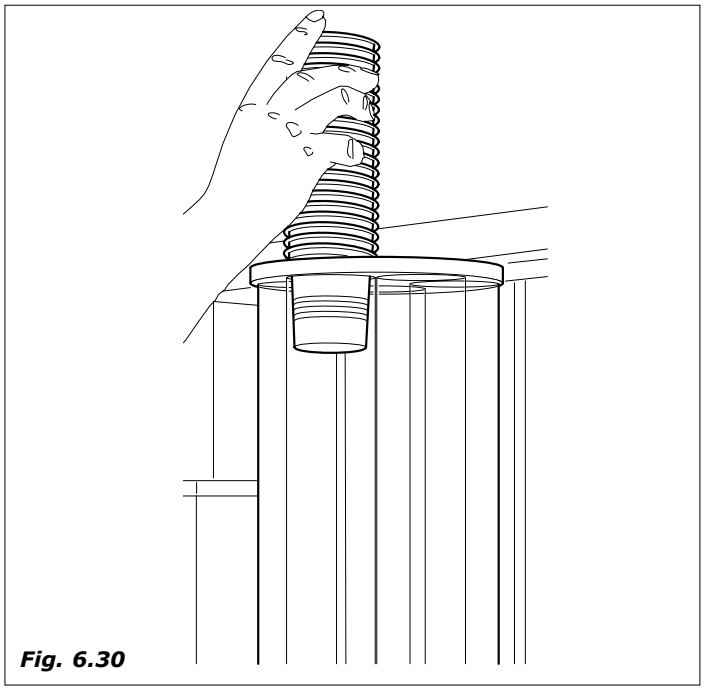


Fig. 6.30

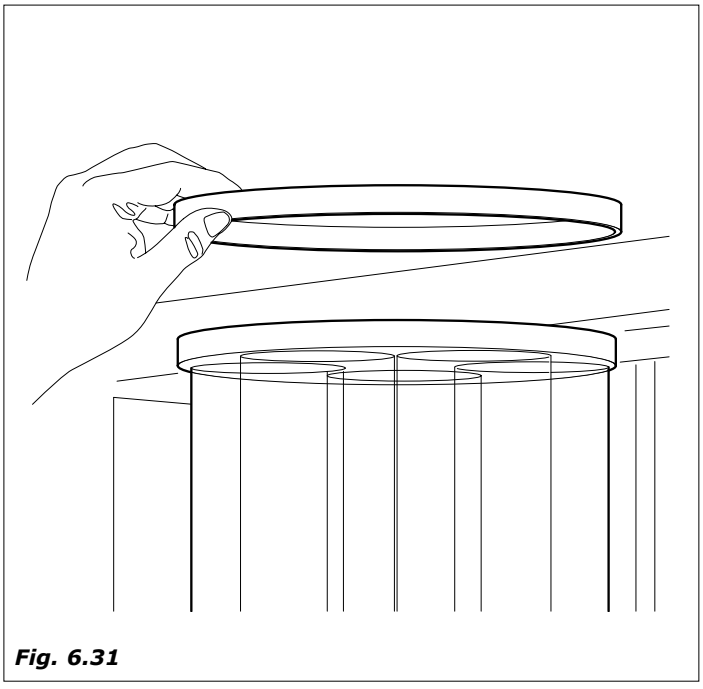


Fig. 6.31

6.6.4 Carga de las paletinas

– Quitar el peso metálico de la guía. *(Fig.6.32)*

– colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta *(Fig.6.33)*

– las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.

– al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico *(Fig.6.34).*

*En el modelo **ANTARES I** no está previsto el mecanismo distribuidor de paletinas, ya que el azúcar se mezcla directamente con el producto.*

6.6.5 Bolsa de desperdicios

Sólo para versiones de "café en grano"

- retirar la rampa desperdicios de café de su sede.
- aplicar el resorte bloquea-bolsa en la rampa.
- introducir la bolsa de plástico envolviéndola en la rampa y bloquearla con el resorte (fig. 6.35).
- reintroducir la rampa en la guía.

Utilizar bolsas suficientemente largas para que toquen el piso del distribuidor

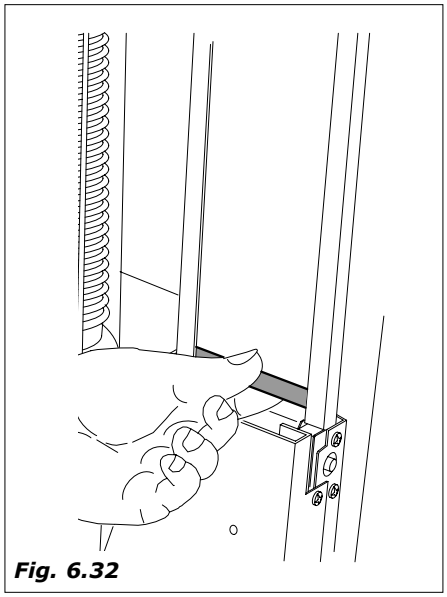


Fig. 6.32

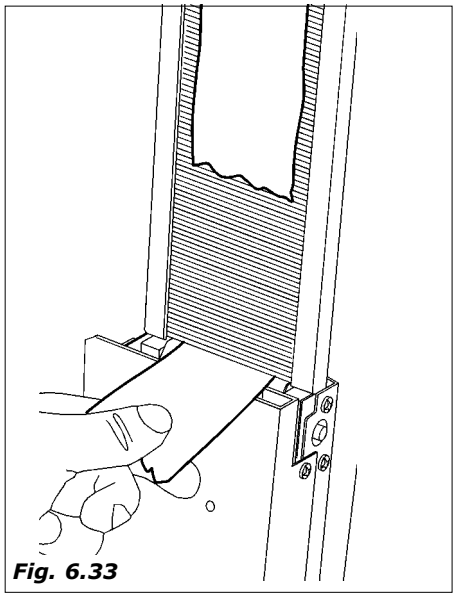


Fig. 6.33

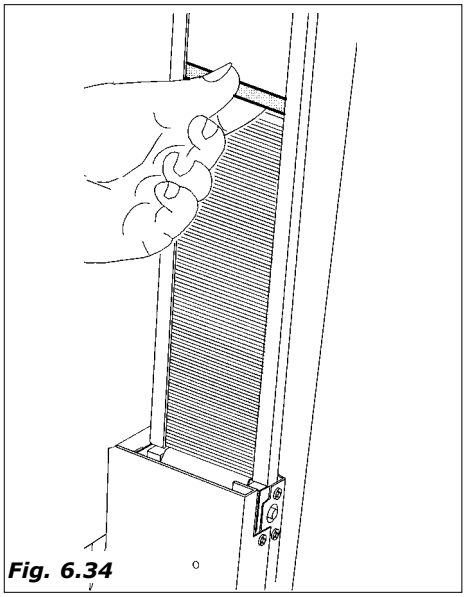


Fig. 6.34

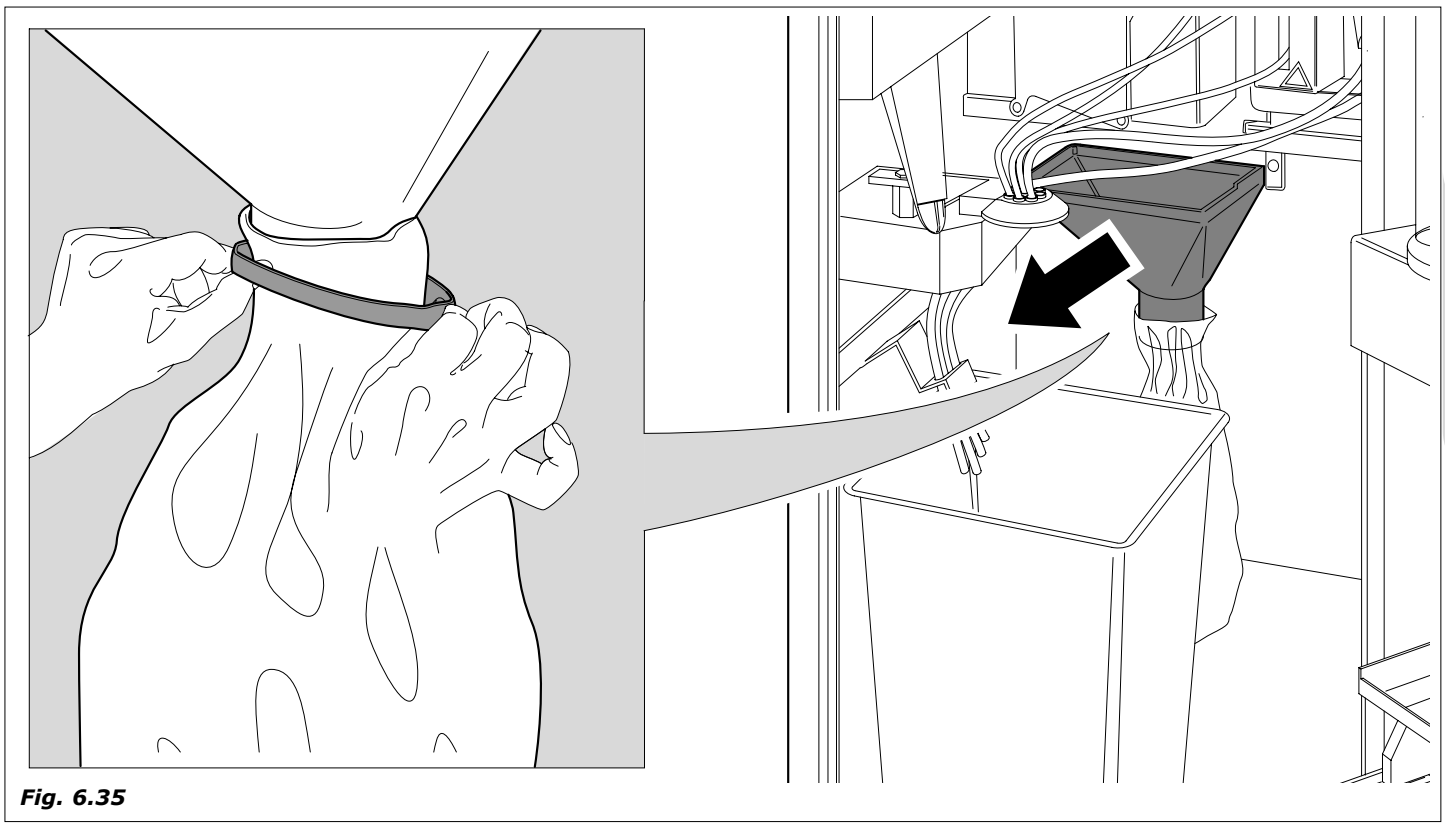


Fig. 6.35

7.0 PROGRAMACIÓN VERSIÓN SOLUBLE

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.
La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.
El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "1"
Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular la dosis.

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador dev programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master. *(Fig.7.1)*; en el display aparecerá "introducir código de acceso", el cual se introduce mediante la botonera de selección.

– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (Fig. 7.2) *(con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).*

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

● DATOS NUMÉRICOS
Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

● DATOS ALFANUMÉRICOS
Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha.

Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible.
Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000.

Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas **"+"**/**"-"** modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

■ tecla **1** (y el relativo 'amargo') **"+"**
tiene la doble función de incremetar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

■ tecla **3** (y el relativo 'amargo') **"-"**
disminuye el valor de el dígito seleccionado

■ tecla **5** (y el relativo 'amargo') **"CUR"**
permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadors + y -

■ tecla **7** (y el relativo 'amargo') **"ENTER"**
usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

■ tecla preselección **4** **"ESC"**
permite volver al menú anterior

Concluídas las modificacioens de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa Master.

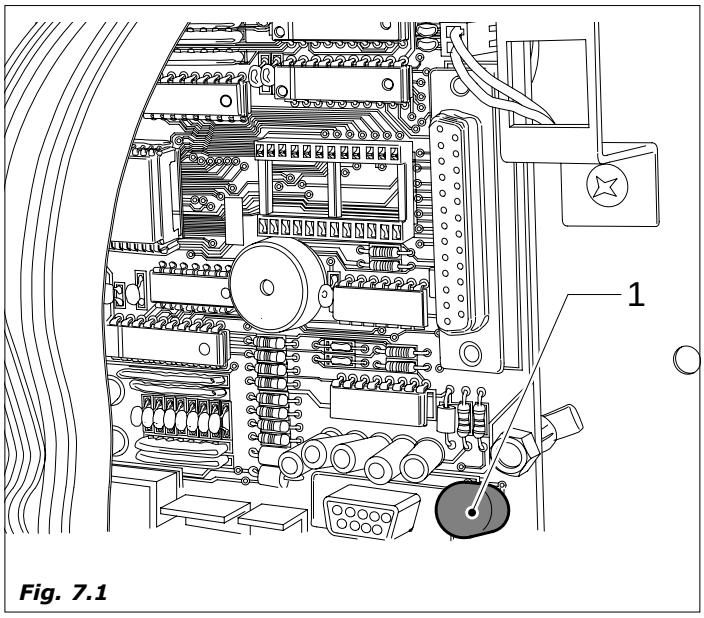
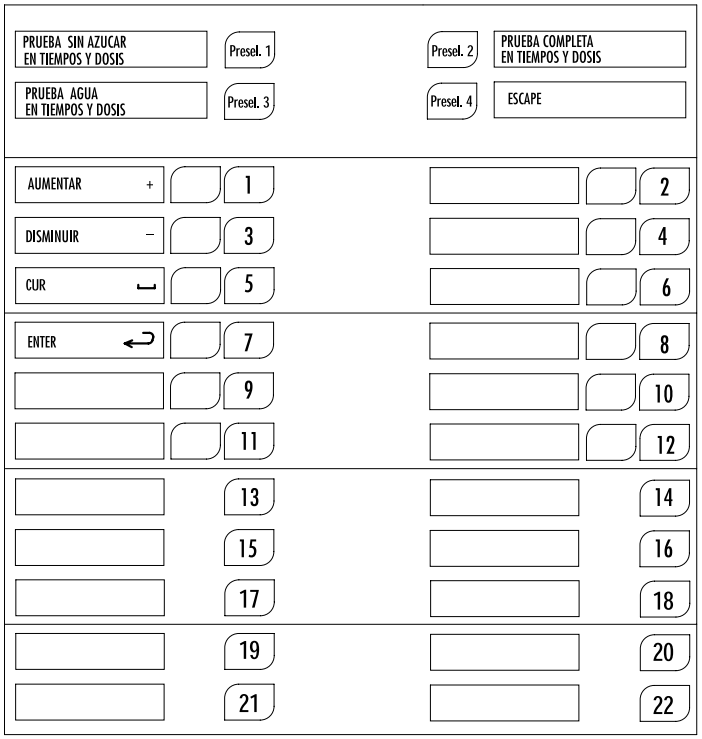
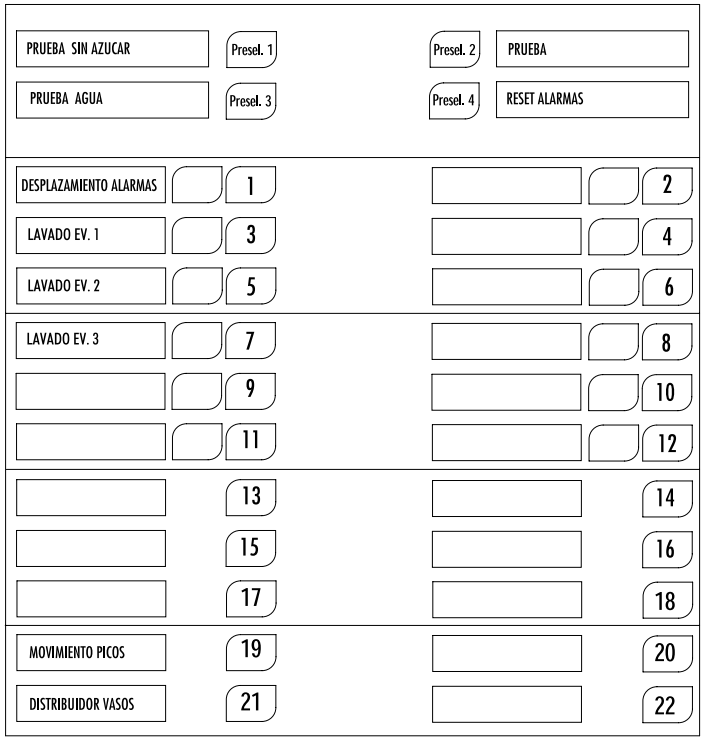


Fig. 7.1

Panel de programación



Panel de manutención



TECLADO

La teclado externa permite, además de seleccionar el producto, programar y realizar las funciones de servicio. Las teclas y su significado son.

En particular los pulsadores y su significado son:

Programación

T1 (y el relativo 'amargo') = **+** (aumentar)

T3 (y el relativo 'amargo') = **-** (disminuir)

T5 (y el relativo 'amargo') = **CUR** (cursor)

T7 (y el relativo 'amargo')= **enter** (aceptación)

T PRESELECCIONES 4 = **ESC**

Teclado VEGA:

T1 = **+ (aumentar)**

T6 o **7** = **- (disminuir)**

T3 = cur **(cursor)**

T9 o **B teclado Vega 600:** = Enter y avanza de un ítem **(aceptación)**

T2 = **ESC**

MANTENIMIENTO

Preselecciones **1**	***Extra azúcar***	Ensayo sin azúcar de una selección
Preselecciones **2**	***Sin vaso***	Ensayo completo de una selección
Preselecciones **3**	***Extra leche***	Ensayo sólo agua de una selección
Preselecciones **4**	***Stop azúcar***	Reset alarmas

T1	Desplazamiento alarmas (si las hay)
T3	Lavado electroválvula 1
T5	Lavado electroválvula 2
T7	Lavado electroválvula 3
T19	Manipulación dispositivo de traslado del brazo
T21	Desenganche vasos

Teclado Vega

T1 Desplazamiento alarmas (si las hay)

T4 Ensayo de un producto

T5 Reset alarmas

T8 ó **TA** teclado Vega 600: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-", aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 5,(cur), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "**enter**", para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:
- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

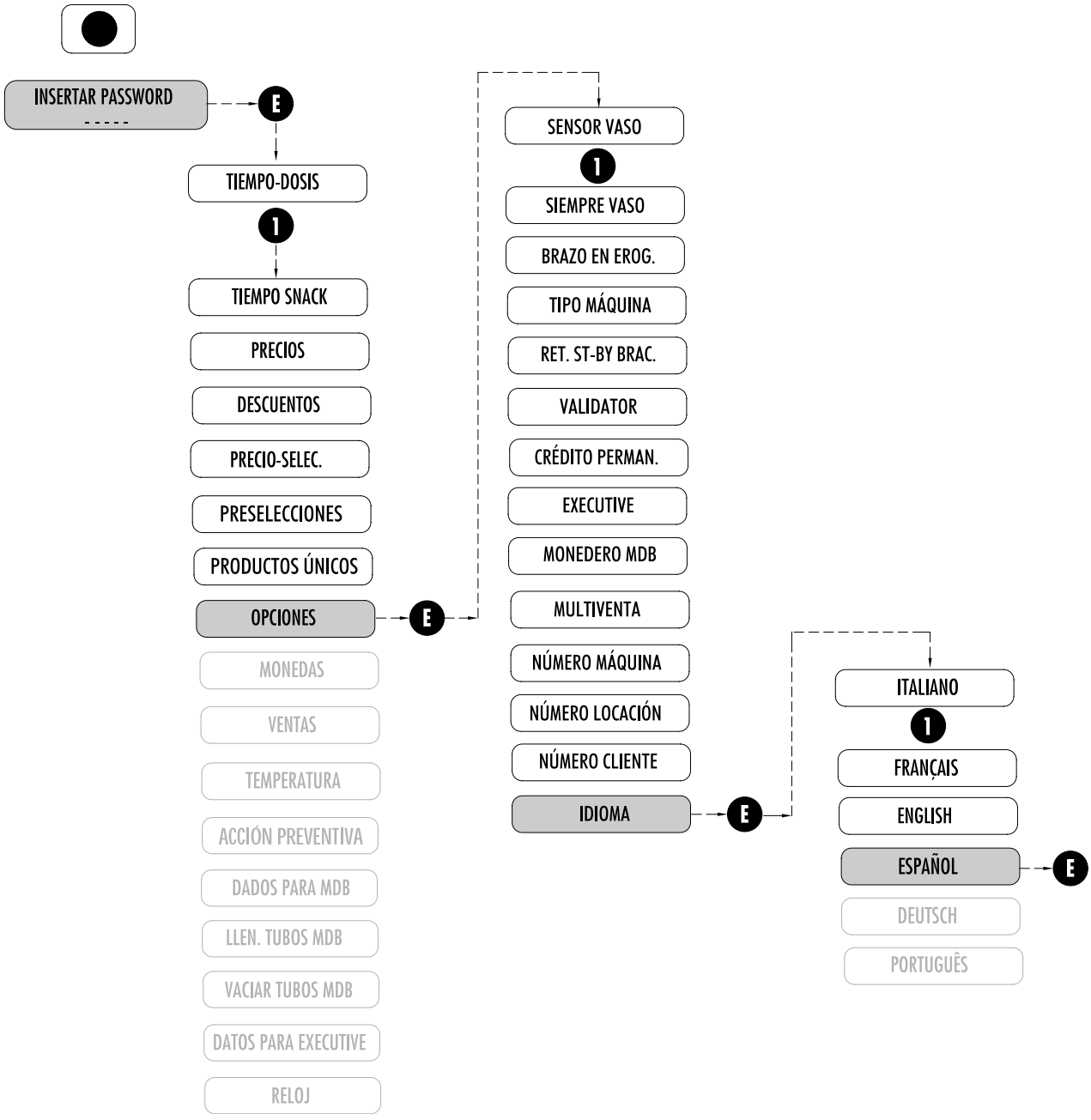


Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

TIEMPO-DOSIS

TIEMPO SNACK (con Master/Slave)

PRECIOS

DESCUENTOS

PRECIO-SELECCIÓN

PRODUCTOS ÚNICOS

PRESELECCIONES

OPCIONES

MONEDAS

VENTAS

TEMPERATURA

ACCIÓN PREVENT.

DADOS PARA MDB

LLEN. TUBOS MDB

VACIAR TUBOS MDB

DATOS PARA EXECUTIVE

RELOJ

Notas:
- El menú 'Reloj' se visualiza sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Se puede efectuar la programación utilizando un programa en el PC "WinBianchi".

Las dosis que se pueden programar para cada bebida están indicadas con el ítem 'xx'.

7.1 Descripción de las funciones

7.2.1 TIEMPO-DOSIS (Fig. 7.4)

Si una bebida tiene el número de la primera ev. equivalente a cero (programable por WinBianchi), no se visualizará en este menú. Es posible definir hasta 30 bebidas (01÷30). Para cada bebida, las posibles programaciones están indicadas en la tabla siguiente con la voz 'xx'.

Bebida xx

Habilitación xx		Habilitación pulsador [Si/No]
Bev. fría xx		Habilitación bebida fría [Si/No]
Vaso xx		Habilitación vaso [Si/No]
Jarra xx		Habilitación jarra [Si/No]
Jarra xx		Número erogaciones para jarra [0÷99]
1 ev. xx		Número primera ev. [1÷8]
1 ev. xx	Tiempo	Tiempo apertura primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev. xx	Retraso	Retraso apertura primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: mixer xx	Extrat.	Extratiempo mixer primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: mixer xx	Retraso	Retraso mixer primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 1 xx	Tiempo	Tiempo primero sol. primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 1 xx	Retraso	Retraso primero sol. primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 2 xx	Tiempo	Tiempo segundo sol. primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 2 xx	Retraso	Retraso segundo sol. primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 3 xx	Tiempo	Tiempo tercero sol. primera ev. [0÷25.5 s]
1 ev.: sol. 3 xx	Retraso	Retraso tercero sol. primera ev. [0÷25.5 s]
2 ev. xx		Número segunda ev. [0÷8]
2 ev. xx	Tiempo	Tiempo apertura segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev. xx	Retraso	Retraso apertura segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: mixer xx	Extrat.	Extratempo mixer segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: mixer xx	Retraso	Retraso mixer segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 1 xx	Tiempo	Tiempo primero sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 1 xx	Retraso	Retraso primero sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 2 xx	Tiempo	Tiempo segundo sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 2 xx	Retraso	Retraso segundo sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 3 xx	Tiempo	Tiempo tercero sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
2 ev.: sol. 3 xx	Retraso	Retraso tercero sol. segunda ev. [0÷25.5 s]
3 ev. xx		Número tercera ev. [1÷8]
3 ev. xx	Tiempo	Tiempo apertura tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev. xx	Retraso	Retraso apertura tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: mixer xx	Extrat.	Extratiempo mixer tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: mixer xx	Retraso	Retraso mixer tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 1 xx	Tiempo	Tiempo primero sol. tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 1 xx	Retraso	Retraso primero sol. tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 2 xx	Tiempo	Tiempo segundo sol. tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 2 xx	Retraso	Retraso segundo sol. tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 3 xx	Tiempo	Tiempo tercero sol. tercera ev. [0÷25.5 s]
3 ev.: sol. 3 xx	Retraso	Retraso tercero sol. tercera ev. [0÷25.5 s]

Notas:

- si la 'Habilitación jarra' está configurada en 'No', no se visualizará la voz sucesiva (número erogaciones para jarra).
- si se configura a cero el número de la segunda ev., las voces siguientes si se visualizarán.
- si se configura a cero el número de la tercera ev., las voces siguientes no se visualizarán.
- la tecla 'Preselección 2' permite efectuar la prueba completa de cualquier bebida. Se debe advertir que, en general, las modificaciones de las opciones de erogación no tienen efecto hasta que no se sale de la programación; por ello no es posible ver el efecto de dichas modificaciones en la prueba completa si antes no se sale de la programación. Por ej. si la máquina tenía la opción 'Producto único' deshabilitada (O), no es correcto habilitarla e inmediatamente después efectuar la prueba completa en Tiempos/Dosis. Se debe antes salir de la programación, luego volver a entrar y efectuar la prueba completa.
- la tecla 'Preselección 1' permite efectuar la prueba polvos del soluble visualizado (solo en los estados del tipo 'Tiempo soluble').
- la tecla 'Preselección 3' permite efectuar la prueba agua de la electroválvula visualizada (solo en los estados del tipo 'Tiempo ev.').

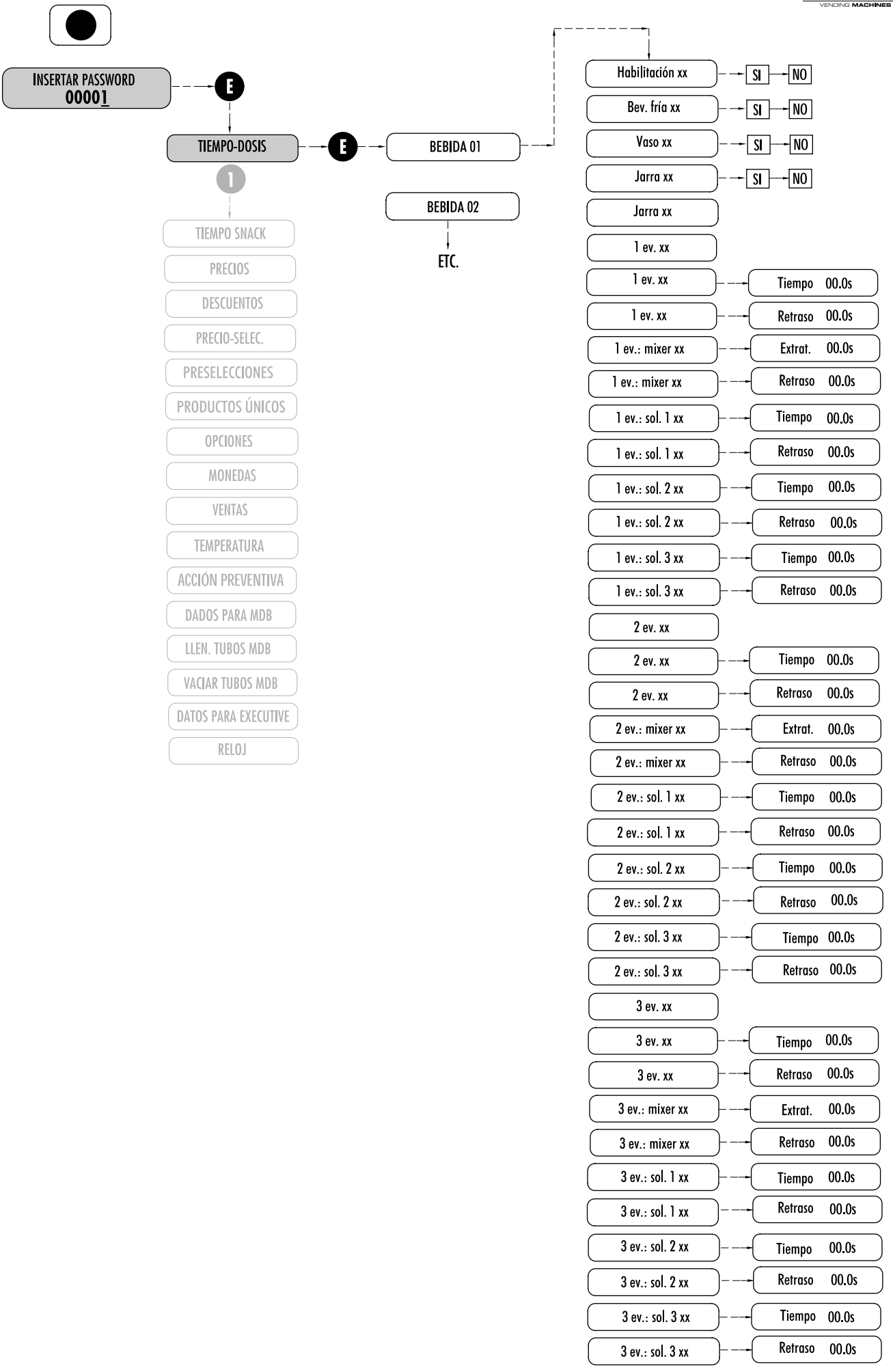

INSERTAR PASSWORD
00001
E
TIEMPO-DOSIS
E
BEBIDA 01
1
BEBIDA 02
ETC.
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
PRESELECCIONES
PRODUCTOS ÚNICOS
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
Habilitación xx
SI
NO
Bev. fría xx
SI
NO
Vaso xx
SI
NO
Jarra xx
SI
NO
Jarra xx
1 ev. xx
1 ev. xx
Tiempo 00.0s
1 ev. xx
Retraso 00.0s
1 ev.: mixer xx
Extrat. 00.0s
1 ev.: mixer xx
Retraso 00.0s
1 ev.: sol. 1 xx
Tiempo 00.0s
1 ev.: sol. 1 xx
Retraso 00.0s
1 ev.: sol. 2 xx
Tiempo 00.0s
1 ev.: sol. 2 xx
Retraso 00.0s
1 ev.: sol. 3 xx
Tiempo 00.0s
1 ev.: sol. 3 xx
Retraso 00.0s
2 ev. xx
2 ev. xx
Tiempo 00.0s
2 ev. xx
Retraso 00.0s
2 ev.: mixer xx
Extrat. 00.0s
2 ev.: mixer xx
Retraso 00.0s
2 ev.: sol. 1 xx
Tiempo 00.0s
2 ev.: sol. 1 xx
Retraso 00.0s
2 ev.: sol. 2 xx
Tiempo 00.0s
2 ev.: sol. 2 xx
Retraso 00.0s
2 ev.: sol. 3 xx
Tiempo 00.0s
2 ev.: sol. 3 xx
Retraso 00.0s
3 ev. xx
3 ev. xx
Tiempo 00.0s
3 ev. xx
Retraso 00.0s
3 ev.: mixer xx
Extrat. 00.0s
3 ev.: mixer xx
Retraso 00.0s
3 ev.: sol. 1 xx
Tiempo 00.0s
3 ev.: sol. 1 xx
Retraso 00.0s
3 ev.: sol. 2 xx
Tiempo 00.0s
3 ev.: sol. 2 xx
Retraso 00.0s
3 ev.: sol. 3 xx
Tiempo 00.0s
3 ev.: sol. 3 xx
Retraso 00.0s

Fig. 7.3

7.2.2 TIEMPO SNACK (con Master/Slave) (Fig. 7.4)

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

Timeout motores	Timeout motores espirales Vega [00.0 s … 25.0 s]
Prueba	Password para menú protegido [88000]
Set cero motores	Puesta a cero motores Vega [On/Off]
Offset temperat.	Offset temperatura Vega [por defecto –2°C]
NTC del master	Sonda NTC Vega leída por la tarjeta master [Si/No]

Nota:
para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

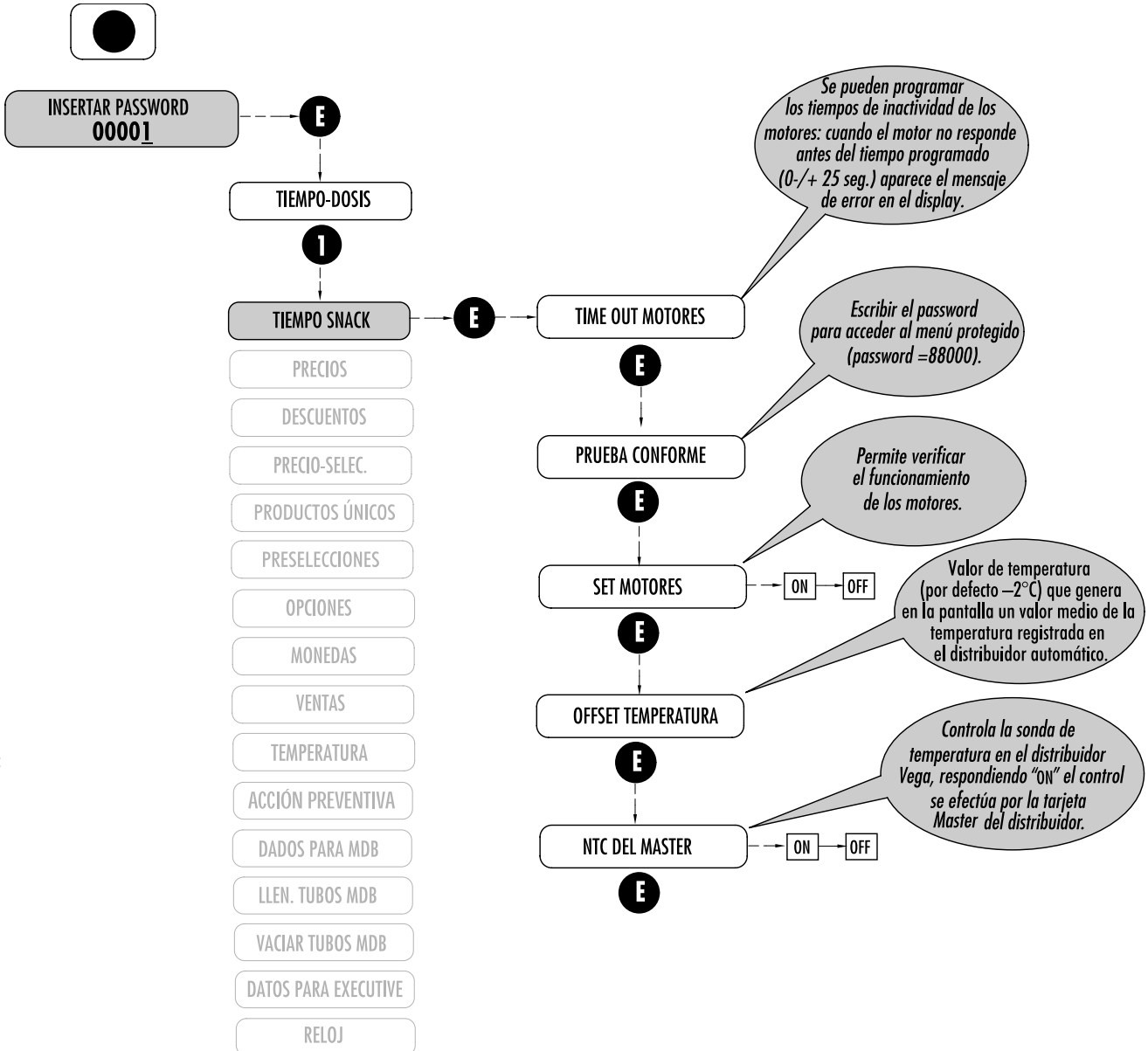


Fig. 7.4

7.2.3 PRECIOS (Fig. 7.5)

Disponemos de hasta 30 precios aplicables a cada una de las selecciones.
Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece:

"Precio presel. 1 0000"

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "+", "-" y "CUR".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente:

"Precio presel. 2 0000"

Pulsando la tecla **"ESC"** volvemos al menú de precios.

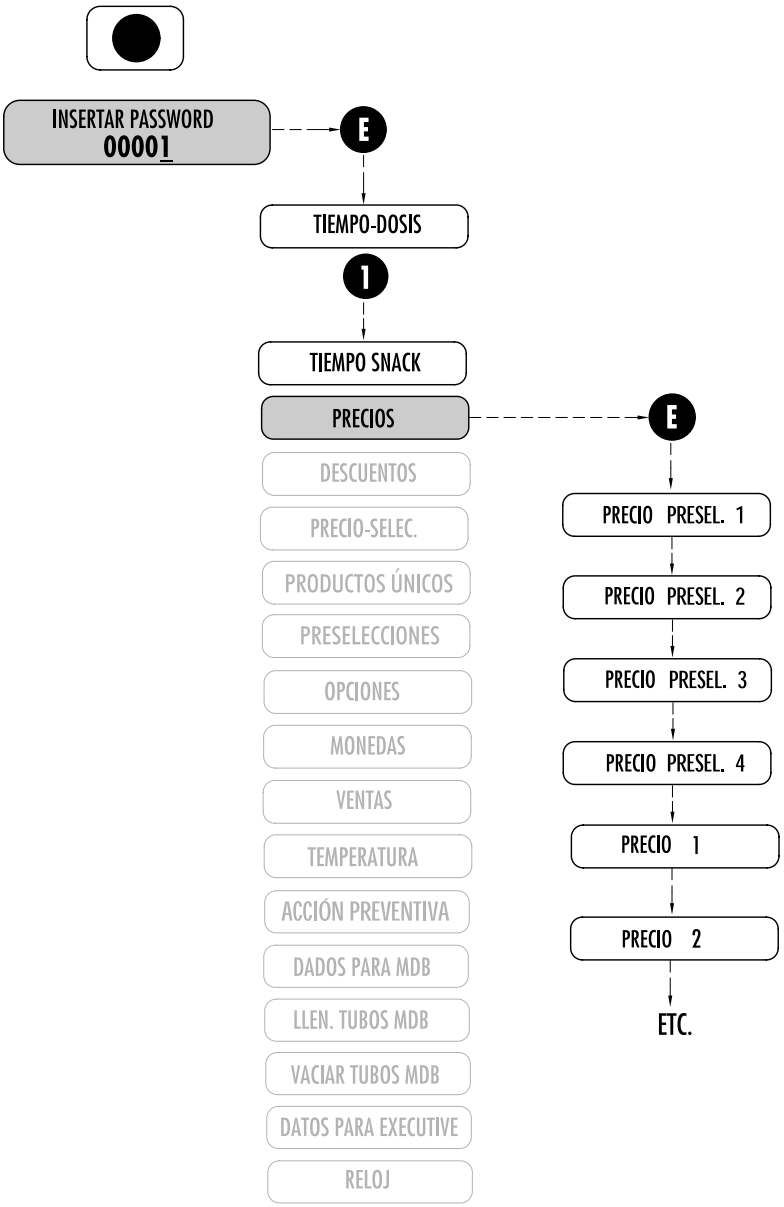


Fig. 7.5

7.2.4 DESCUENTOS (Fig. 7.6)

Podemos programar hasta un máximo de 30 descuentos, (del 1 al 30), en lo que se refiere a precios de venta. También permite un descuento adicional para la exclusión de vaso, (indicado con DV).

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Descuento presel. 1 0000"

Con las teclas "+", "-" y "CUR", se procede a la programación de los descuentos.

Pulsando nuevamente "ENTER", se confirma el valor programado y en el display aparece el descuento sucesivo:

"Descuento presel. 2 0000"

Pulsando la tecla "ESC", se retorna al menú de "DESCUENTOS"

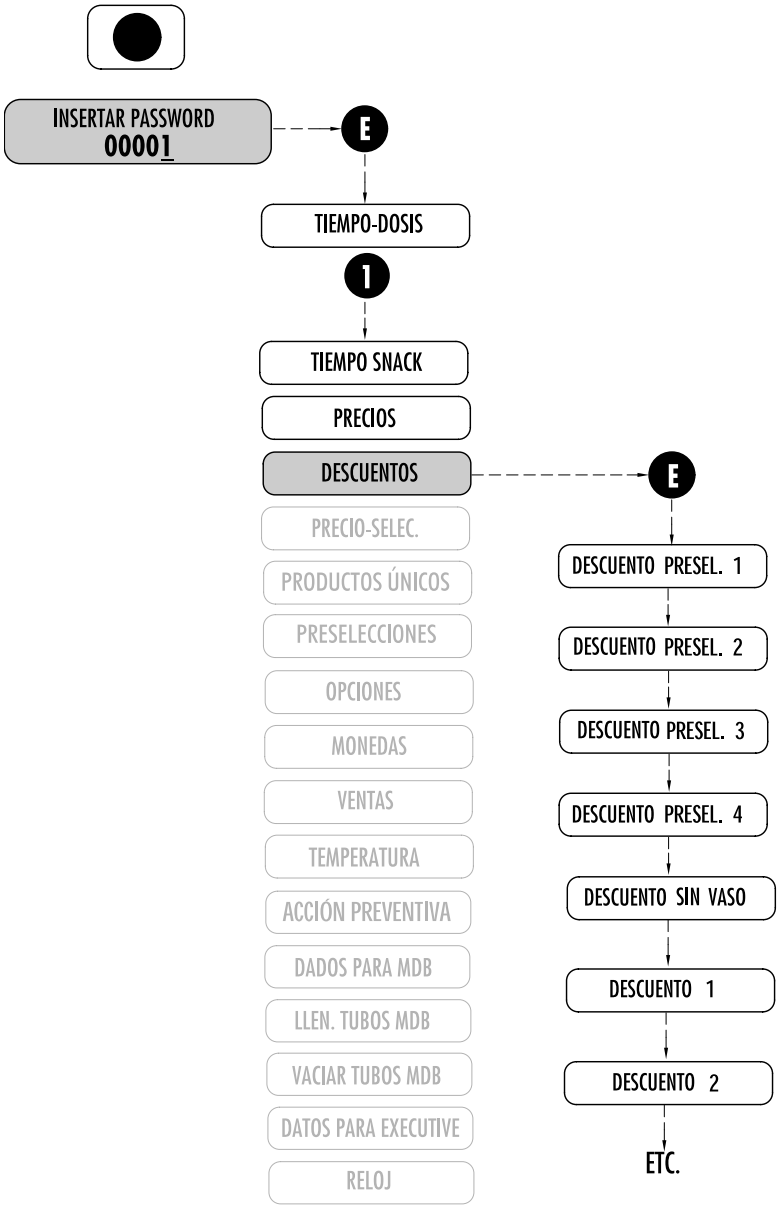


Fig. 7.6

7.2.5 PRECIO SELECCIÓN (Fig. 7.7)

Este menú permite relacionar las teclas de selección (indicadas como Pulsador 1, Pulsador 2, ...) con uno de los precios anteriormente programados.(Precio 1 ÷ 30).

Pulsando "ENTER" se accede al menú. La primera función permite programar todas las selecciones al precio P1, en el display aparece:

"Todo al precio 1 ? SI/NO"

Pulsando la tecla "+" se cambia la opción:
SI o **NO**

Si elegimos la opción SI y pulsamos "ENTER" pasamos a la programación de:

"Precio presel. 01"

pulsando "+" o "-" se recorre la tabla de diez precios, desde el precio 1 al precio 30; una vez se visualiza el precio elegido se confirma con "ENTER" pasando así directamente a la programación de la bebida siguiente.

Es posible programar más de una selección con el mismo precio.

Para volver al menú principal pulsar la tecla "ESC".

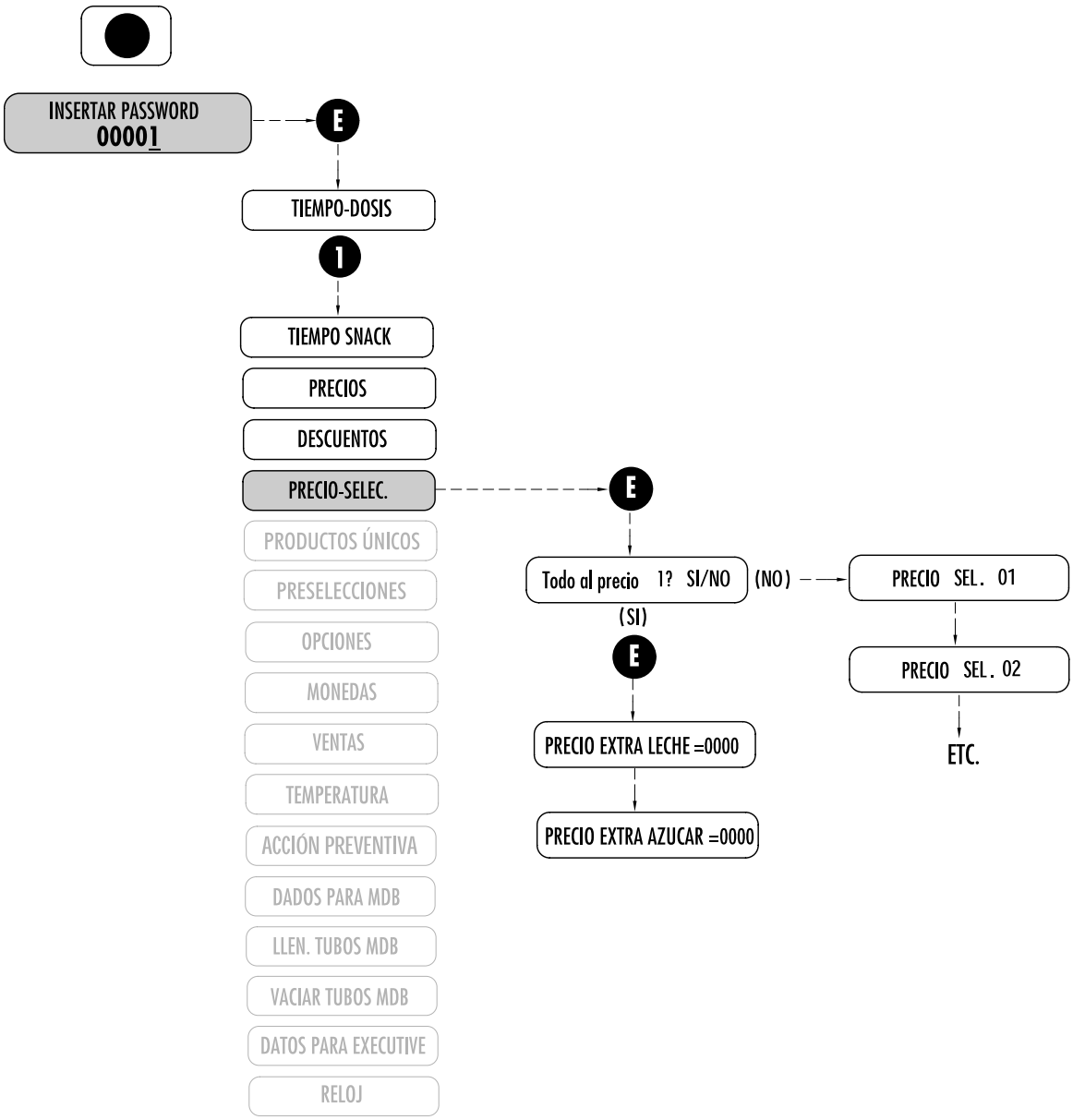


Fig. 7.7

7.2.6 PRODUCTOS ÚNICOS (Fig. 7.8)

Este menú permite decidir si uno o más productos, tendrán una sola calibración en las selecciones donde están presentes.

En este caso la numeración de las cajas respeta la de la figura de la página 21, números crecientes de izquierda a derecha.

Producto único 1 Producto único 1 [0÷9, 0=deshabilitado]

Tiempo único 1 Tiempo soluble producto único 1 [0÷25.5 s]

Retraso único 1 Retraso soluble producto único 1 [0÷25.5 s]

... **2**

Producto único 3 Producto único 3 [0÷9, 0=deshabilitado]

Tiempo único 3 Tiempo soluble producto único 3 [0÷25.5 s]

Retraso único 3 Retraso soluble producto único 3 [0÷25.5 s]

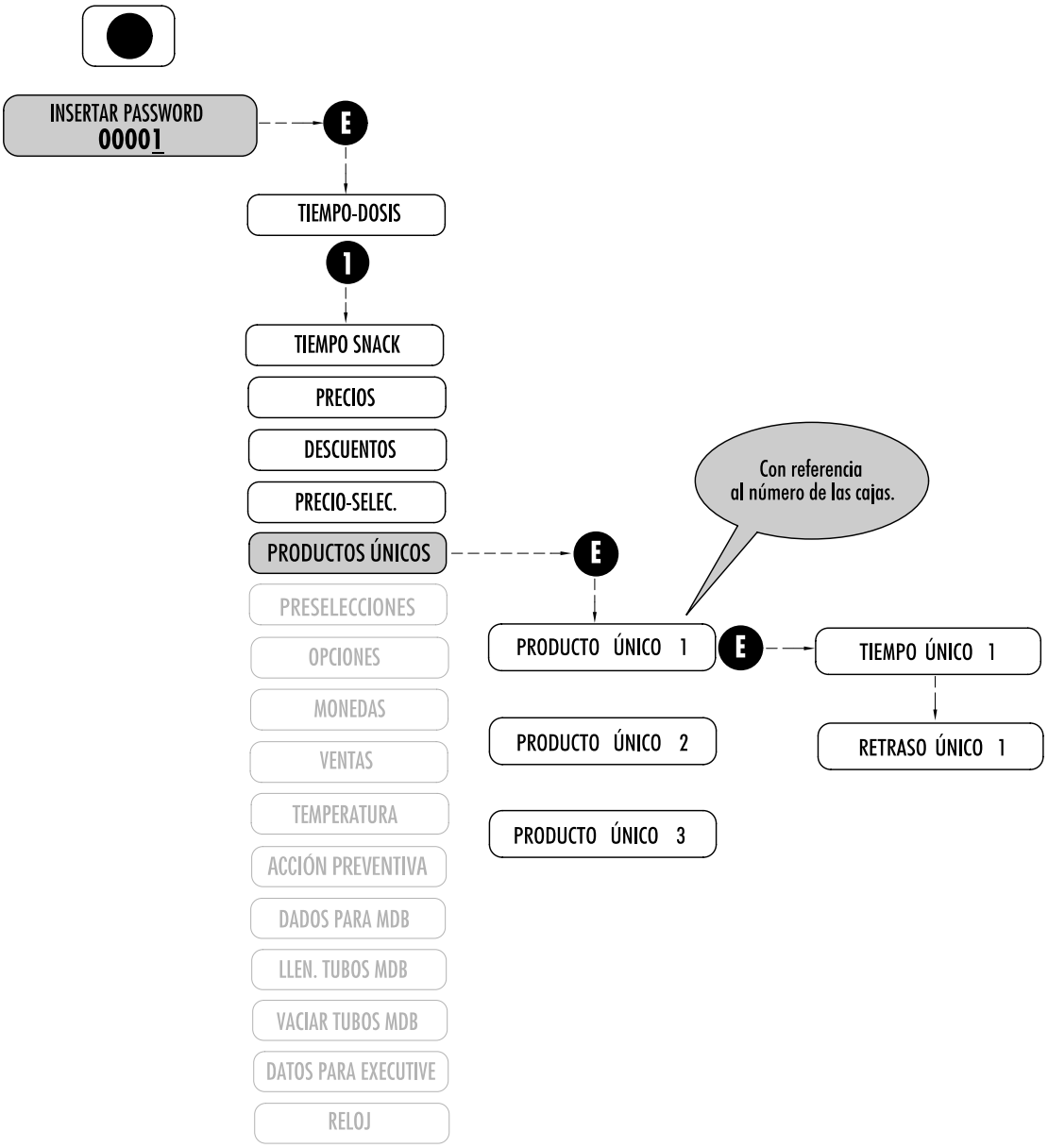


Fig. 7.8

7.2.7 PRESELECCIONES (Fig. 7.9)

Con Win bianchi existe la posibilidad de decidir la función de cada preselección.

Si podría directamente decidir el tener cuatro preselecciones para tener más o menos producto (no solo azúcar o leche sino todos los demás polvos).

En el caso de Antares Instant configurada por ***Bianchi Vending S.p.a.***, las únicas dos preselecciones con tiempo configurable son la 1 (Extra azúcar) y la 3 (Extra leche).

Es evidente que las preselecciones 2 (No Vaso) y 4 (Stop azúcar) no necesitan configurar tiempos, en cada caso en el menú preselecciones encontraremos las voces relativas a las cuatro:

Tiempo presel. 1 Tiempo de más /Tiempo de menos para preselección 1 [0÷25.5 s]

Tiempo presel. 2 Tiempo de más /Tiempo de menos para preselección 2 [0÷25.5 s]

Tiempo presel. 3 Tiempo de más /Tiempo de menos para preselección 3 [0÷25.5 s]

Tiempo presel. 4 Tiempo de más /Tiempo de menos para preselección 4 [0÷25.5 s]

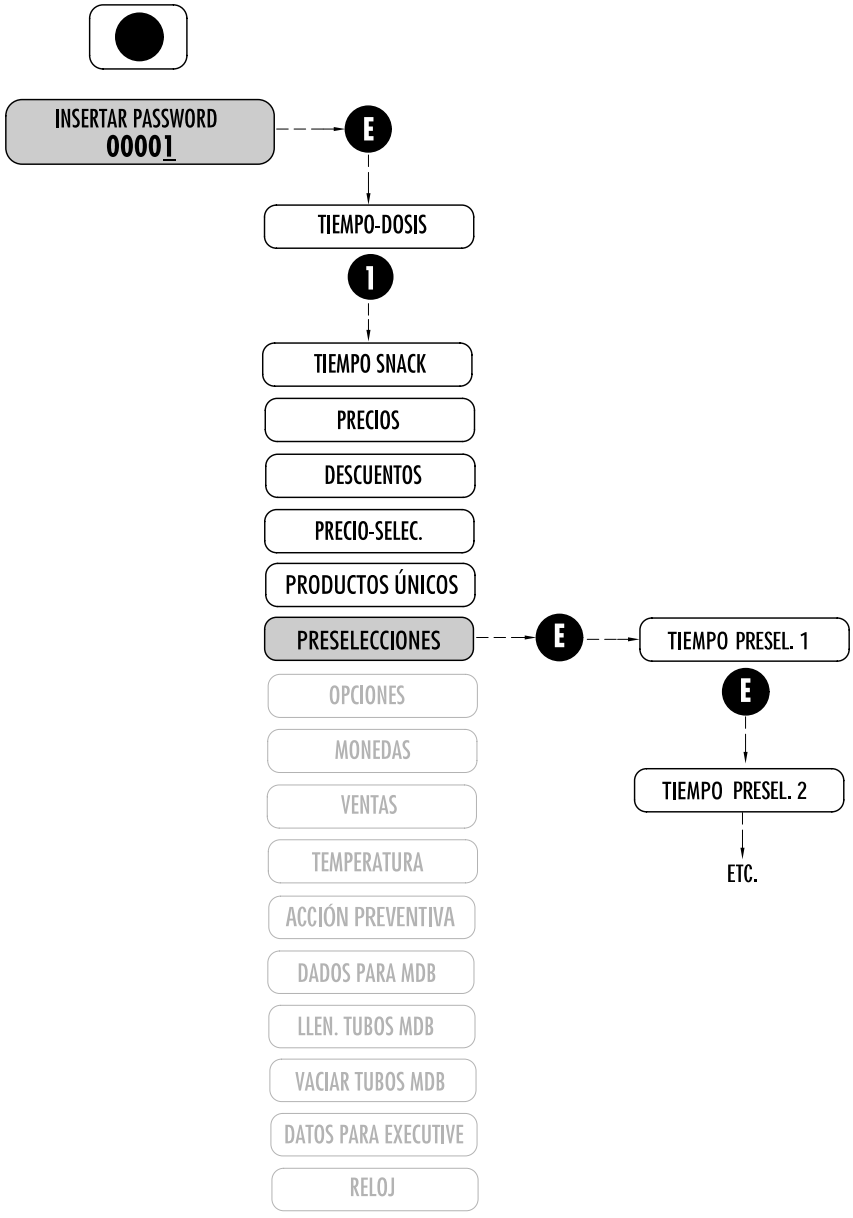


Fig. 7.9

7.2.8 OPCIONES (Fig. 7.10)

Esta función nos permite personalizar una serie de opciones, pulsando la tecla "ENTER" se accede al menú visualizando la primera opción. Cada opción permite programar SI/NO para habilitar o no la función.

Sensor vaso Habilitación sensor vaso [Si/No]

Siempre vaso Habilitación siempre vaso [Si/No]

Brazo en erog. Habilitación bracete en reposo en erogación [Si/No]

Tipo máquina Tipo máquina [Base, Frigo Bianchi, Frigo Booth, Frigo custom]

Ret. st-by brac. Habilitación retraso standby bracete [Si/No]

Validator Habilitación monedero G13 [Si/No]

Crédito perman. Habilitación timeout crédito de 3 minutos [Si/No]

Executive Monedero executive

Monedero MDB Habilitación para monederos MDB (sólo monedas) [Si/No]

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción NO la inhabilita [Si/No]

Número máquina Número máquina (0÷999999)

Número locación Número locación (0÷65535)

Número cliente Número cliente (0÷999999)

Idioma Idioma utilizado para la visualización de los mensajes en el display

Tipo Vega Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

Punto decimal Visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

Lavado Habilitación lavado con reloj. [Si/No]

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. [Si/No]

NTC desde el master Sonda NTC leída por la tarjeta master [Si/No]

Timeout crédito Recupera el crédito si la erogación falla (Vega) [SI/NO]

Sens falta Vega Habilita el sensor falta producto Vega [Si/No]

Sensor Vega Master Sensor de sin existencia de producto Vega en la tarjeta master [Si/No]

Telephone code Prefijo telefónico internacional [0÷999]

Código Configuración código [00000÷99999]

Notas:

- *El tipo máquina 'Frigo Booth' no está actualmente implantado.*
- El monedero *MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.*
- *El parámetro 'Crédito perman.' funciona sólo si está habilitado 'Multiventa'.*
- *Los parámetros 'Crédito perman.' y 'Multiventa' no están activados con orificio para introducir las monedas executive.*
- *El parámetro 'Punto decimal' no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.*

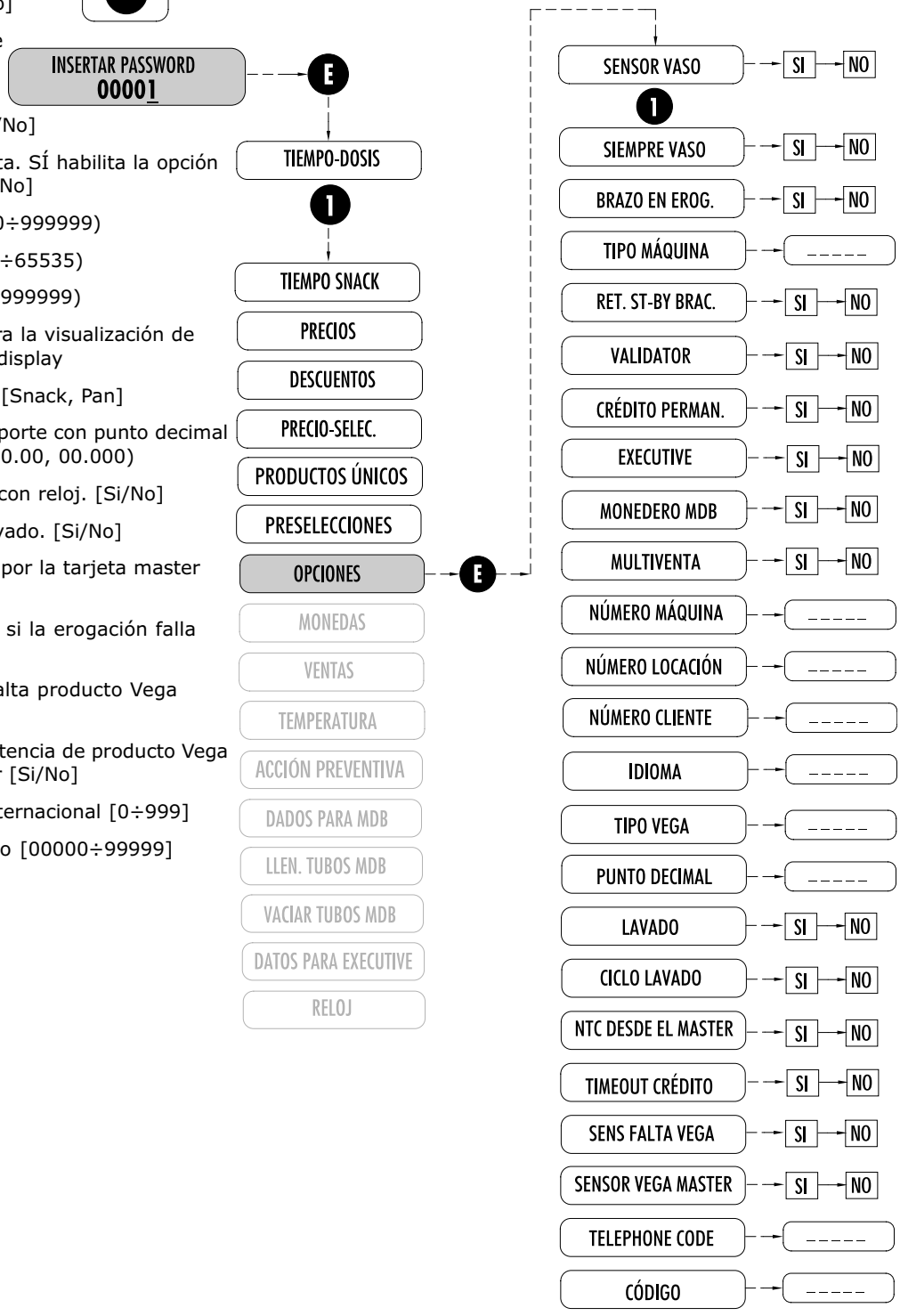


Fig. 7.10

7.2.9 MONEDAS (Fig. 7.11)

Este menú, permite la programación del valor de las monedas, (de la moneda 1 a la moneda 8), para hacerlas compatibles con el sistema utilizado; verificar que los canales del selector coincidan con los programados en la máquina.

Pulsando una vez "ENTER", aparece en el display:

"Moneda 1 0050"

Con las teclas "+" , "-" y "CUR" variamos el valor.
Pulsando "ENTER" se confirma la variación o se almacena el valor que había programado.

En particular

"Moneda 8 0000"

Se utiliza para dar la señal de borrado de crédito al monedero, utilizando el kit del interface adecuado.

Pulsando "ESC" volvemos al menú MONEDAS.

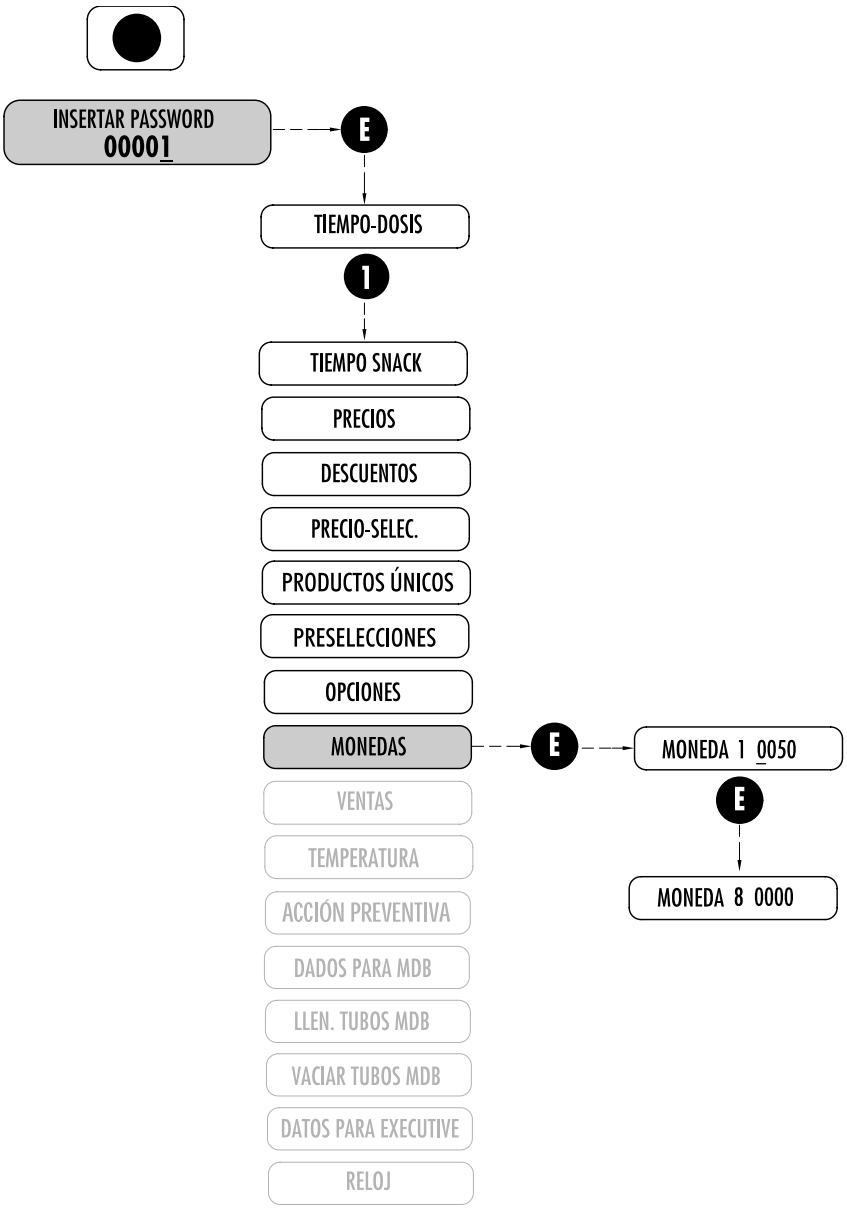


Fig. 7.11

7.2.10 VENTAS (Fig. 7.12)

Permite acceder a todos los datos contables del distribuidor.
Al confirmar con el pulsador "ENTER" se entra, de forma secuencial, al siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de las mismas:

Cobro total	Importe total no acerable [0÷16777215]
Cobro	Importe total acerable [0÷16777215]
Descuento	Descuento total [0÷16777215]
Overpay	Overpay total [0÷16777215]
Ventas total	Ventas total no acerable [0÷16777215]
Ventas	Ventas total acerables [0÷16777215]
Preselección 1	Contador preselección 1 [0÷16777215]
...	
Preselección 4	Contador preselección 4 [0÷16777215]
Ventas sel. 01	Contador Ventas bebida 1 [0÷65535]
...	
Ventas sel. 30	Contador Ventas bebida 30 [0÷65535]
Ventas sect. 11	Contador Ventas sector 11 [0÷65535]
...	
Ventas sect. 68	Contador Ventas sector 68 [0÷65535]
Gratis	Gratis total acerable [0÷16777215]
Gratis sel. 01	Contador gratis bebida 1 [0÷65535]
...	
Gratis sel. 30	Contador gratis bebida 30 [0÷65535]
Gratis sect. 11	Contador gratis sector 11 [0÷65535]
...	
Gratis sect. 68	Contador gratis sector 68 [0÷65535]
Jarra	Jarra total acerable [0÷16777215]
Jarra sel. 01	Contador jarra bebida 1 [0÷65535]
...	
Jarra sel. 30	Contador jarra bebida 30 [0÷65535]
Prueba	Prueba total acerable [0÷16777215]
Prueba sel. 01	Contador prueba bebida 1 [0÷65535]
...	
Prueba sel. 30	Contador prueba bebida 30 [0÷65535]
Prueba sect. 11	Contador prueba sector 11 [0÷65535]
...	
Prueba sect. 68	Contador prueba sector 68 [0÷65535]
Monedas	
Moneda 1	Contador moneda 1 [0÷65535]
...	
Moneda 8	Contador moneda 8 [0÷65535]
MDB audit	
Aut. tub.	Importe inserido en los tubos [0÷16777215]
Man. tub.	Importe inserido en los tubos man. [0÷16777215]
Aut. em.	Importe descargado por los tubos [0÷16777215]
Man. em.	Importe descargado por los tubos man. [0÷16777215]
Acc. CP.	Importe cargado con llave [0÷16777215]
Add. CP.	Importe descargado por la llave [0÷16777215]
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
Sust. código?	Sustituir el código? [Si/No]
Código	Configuración código [0000÷9999]
Poner a cero?	Poner a cero los datos de venta MDB? [Si/No]
Código ventas	Configuración código ventas [00000÷99999]
Cancelar	
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
Sust. código?	Sustituir el código? [Si/No]
Código	Configuración código [0000÷9999]
Poner a cero?	Poner a cero los datos de venta? [Si/No]

Notas:

- *La voz para configurar un nuevo código se visualizará solo respondiendo sí a la voz 'Sust. código'.*
- *El overpay no está activado con orificio para introducir monedas Executive.*

Pulsando la tecla "+", nos desplazaremos por menú hasta llegar a la función deseada; pulsando la tecla "ENTER" se accede al interior de la función; pulsando de nuevo "ENTER" se accede a la lectura del resto de datos.

Pulsando "ESC" se regresa al menú de partida.

Para anular todos los datos, operar como sigue:

- ir hasta el ítem BORRA
- apretar la tecla ENTER
- en el display aparece COD 0000
- introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
- apretar ENTER
- será requerido si se desea cambiar el código de anulación
- apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
- en el display aparece ANULA?
- confirmar con la tecla CUR

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.
El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

El código de default es 0001

NOTA Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

- cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
- será visualizado el viejo código
- utilizar las teclas "+", "-", "CUR" para componer el nuevo código
- confirmar con ENTER cuando está completado.

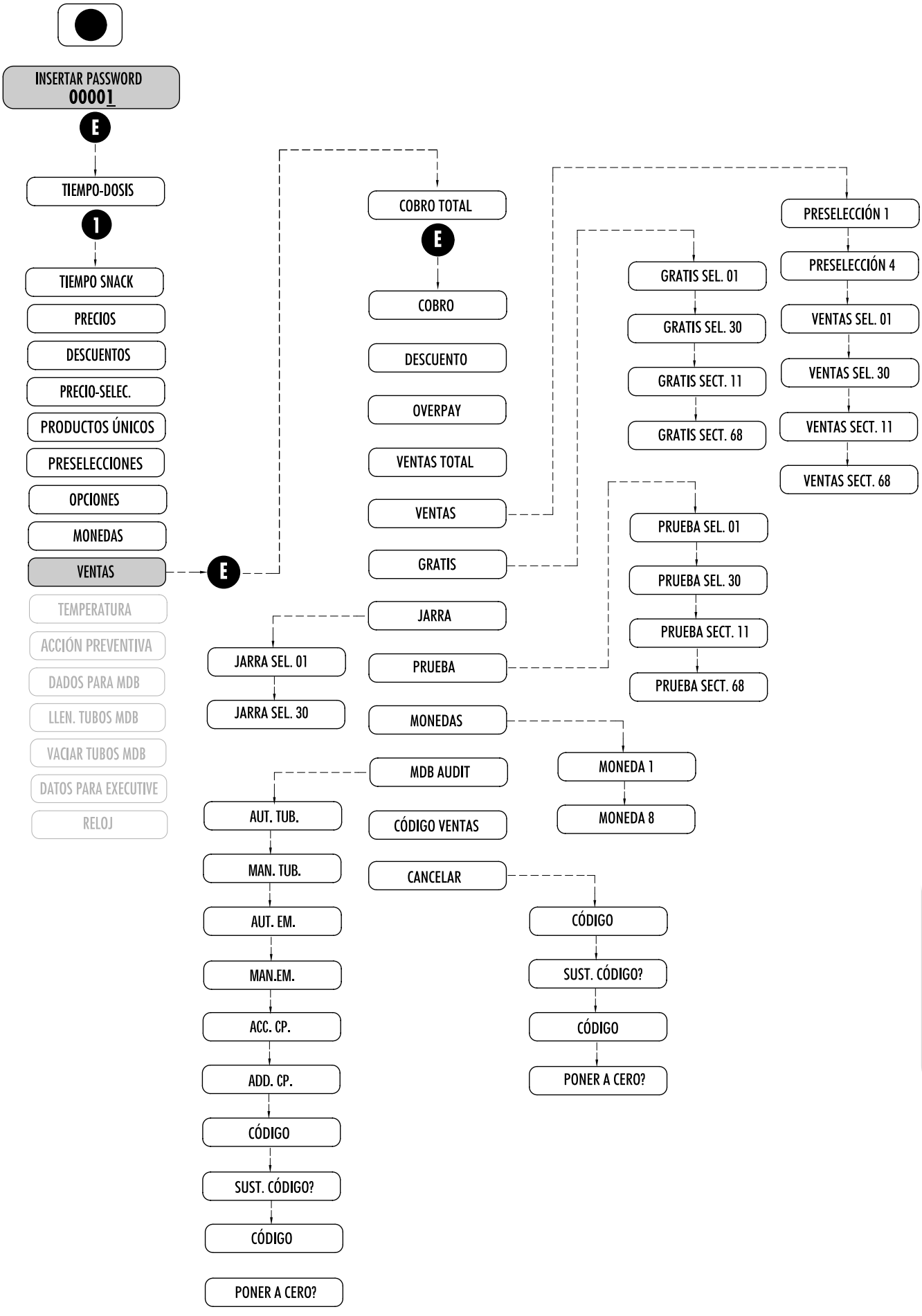

INSERTAR PASSWORD
00001
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
PRODUCTOS ÚNICOS
PRESELECCIONES
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
E
COBRO TOTAL
E
COBRO
DESCUENTO
OVERPAY
VENTAS TOTAL
VENTAS
GRATIS
JARRA
PRUEBA
MONEDAS
MDB AUDIT
CÓDIGO VENTAS
CANCELAR
JARRA SEL. 01
JARRA SEL. 30
AUT. TUB.
MAN. TUB.
AUT. EM.
MAN.EM.
ACC. CP.
ADD. CP.
CÓDIGO
SUST. CÓDIGO?
CÓDIGO
PONER A CERO?
GRATIS SEL. 01
GRATIS SEL. 30
GRATIS SECT. 11
GRATIS SECT. 68
PRUEBA SEL. 01
PRUEBA SEL. 30
PRUEBA SECT. 11
PRUEBA SECT. 68
MONEDA 1
MONEDA 8
CÓDIGO
SUST. CÓDIGO?
CÓDIGO
PONER A CERO?
PRESELECCIÓN 1
PRESELECCIÓN 4
VENTAS SEL. 01
VENTAS SEL. 30
VENTAS SECT. 11
VENTAS SECT. 68

Fig. 7.12

7.2.11 TEMPERATURA (Fig.7.13)

Este menú permite regular la temperatura de la caldera de café y de la caldera de solubles.

Temp. caldera Temperatura de la caldera [70÷110 °C]

Temp. frigo Temperatura frigo Bianchi [0.5÷10.0 °C]

Temp. tanque Temperatura Vega [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]

Delta temp. Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]

Delta seguridad Delta seguridad Vega [5÷50 °C]

Tiempo seguridad Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]

Descongela luego Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]

Descongela por Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

- Los parámetros 'Delta seguridad' y 'Tiempo seguridad' se visualizan sólo para el tipo de máquina Vega 'Pan'.
- El parámetro 'Descongela por' se visualiza sólo para el tipo de máquina Vega 'Snack'.

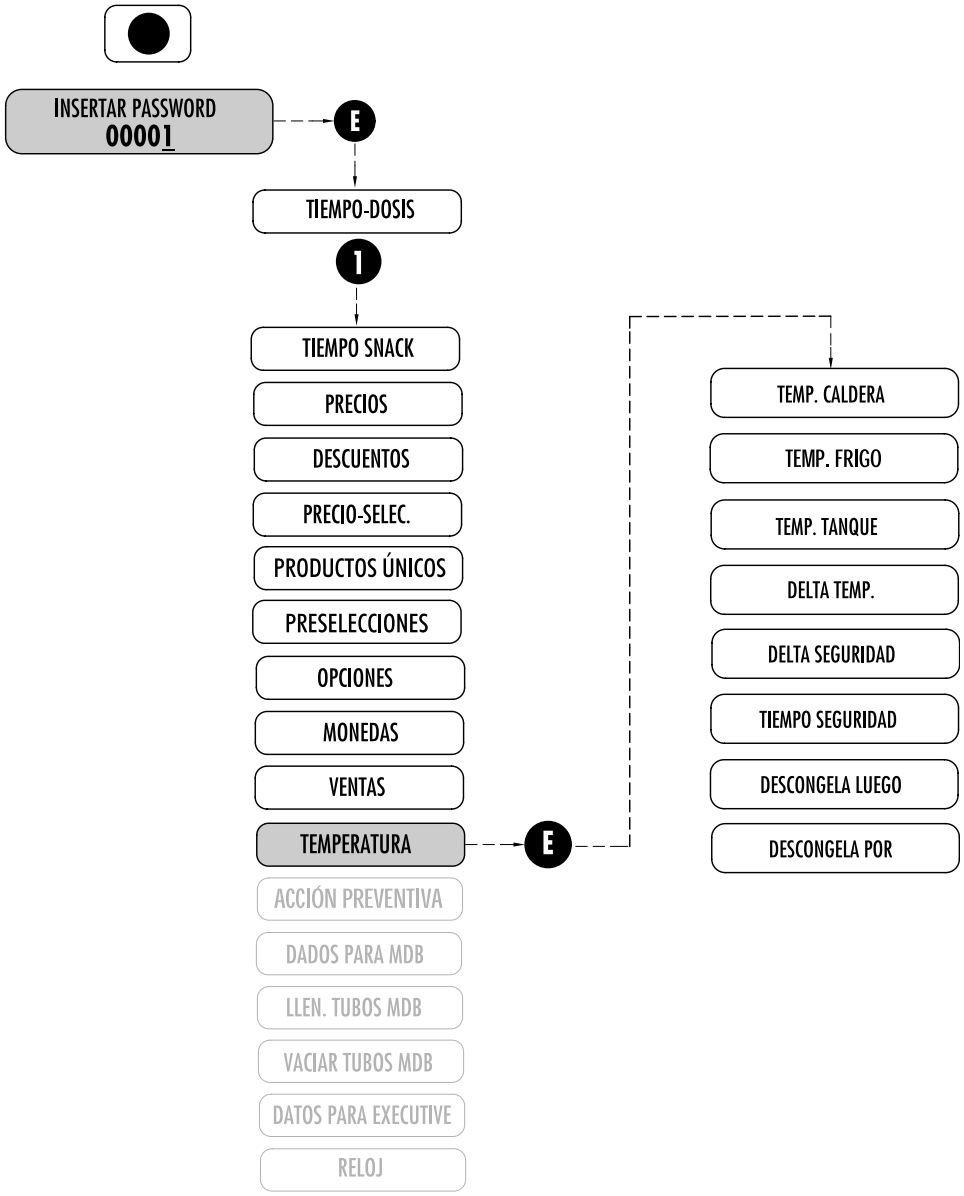


Fig. 7.13

7.2.12 ACCIÓN PREVENTIVA (Fig. 7.14)

Electroválvulas Establece el valor de las electroválvulas [0 ÷ 65535]

Caldera Establece el valor de la caldera [0 ÷ 65535]

Sanitar. HACCP Establece el valor de sanitarización HACCP [0 ÷ 65535]

Depurador Establece el valor del depurador [0 ÷ 65535]

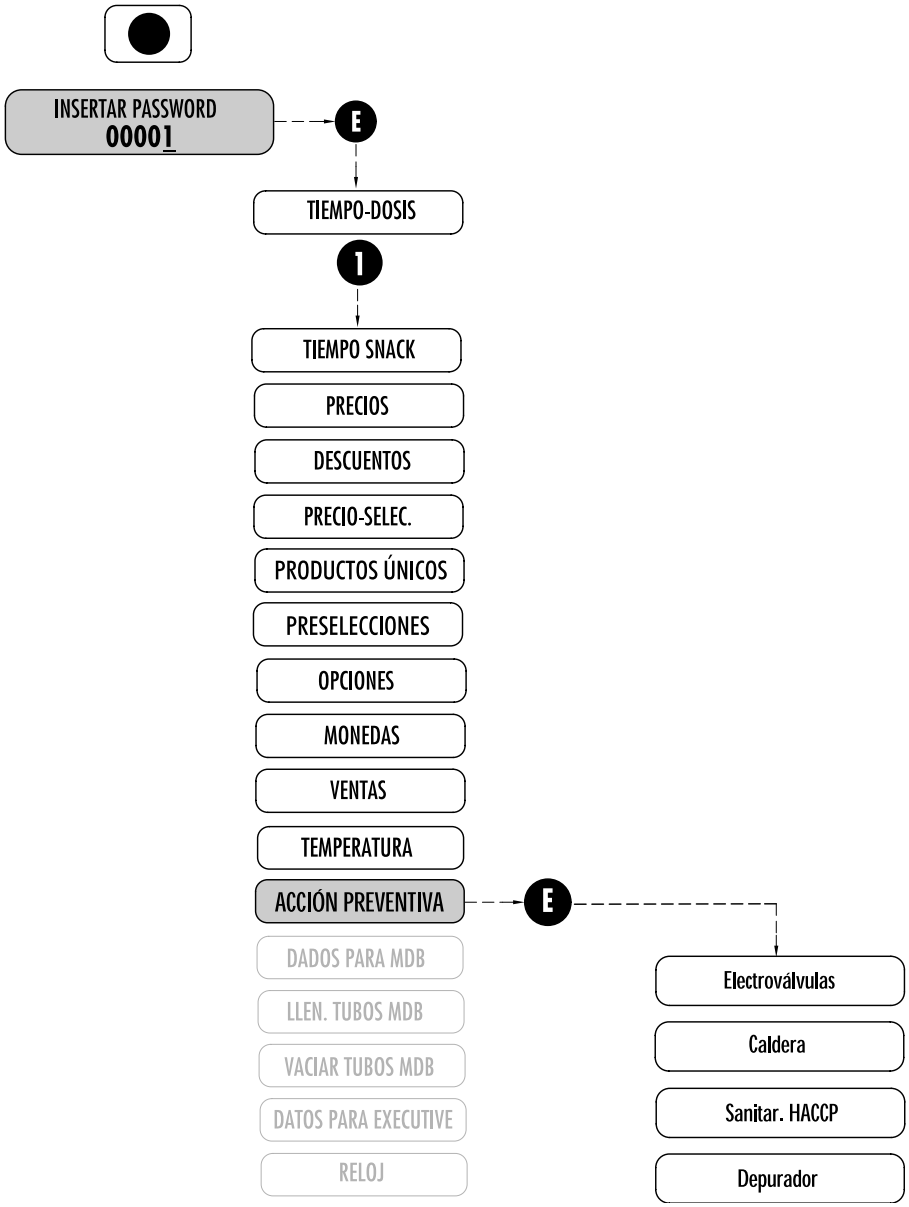


Fig. 7.14

7.2.13 DADOS PARA MDB (Fig. 7.15)

Cambio máximo	Máximo cambio erogable por el monedero [0÷9999]
Cambiamonedas	Activa la palanca del cambio [Si/No]
Crédito máximo	Máximo crédito cargable con la llave [0÷65535]
Token 1	Valor del token 1 [0÷65535]
Token 2	Valor del token 2 [0÷65535]
Token 3	Valor del token 3 [0÷65535]
Cambio por token	Habilita el cambio con el token [Si/No]
Recarga token	Habilita la recarga llave con el token [Si/No]
ExChg & token	Habilita la aceptación del token si en 'exact change' [Si/No]
Habil. moneda 1	Habilitación moneda 1 [Si/No]
...	
Habil. moneda 16	Habilitación moneda 16 [Si/No]
Habil. bill. 1	Habilitación billete 1 [Si/No]
...	
Habil. bill. 16	Habilitación billete 16 [Si/No]

Notas:

- *La programación de las habilitaciones monedas y billetes solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender el orificio para introducir las monedas y/o de la tarjeta.*
- *La programación del parámetro 'ExChg & token' solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender la tarjeta.*

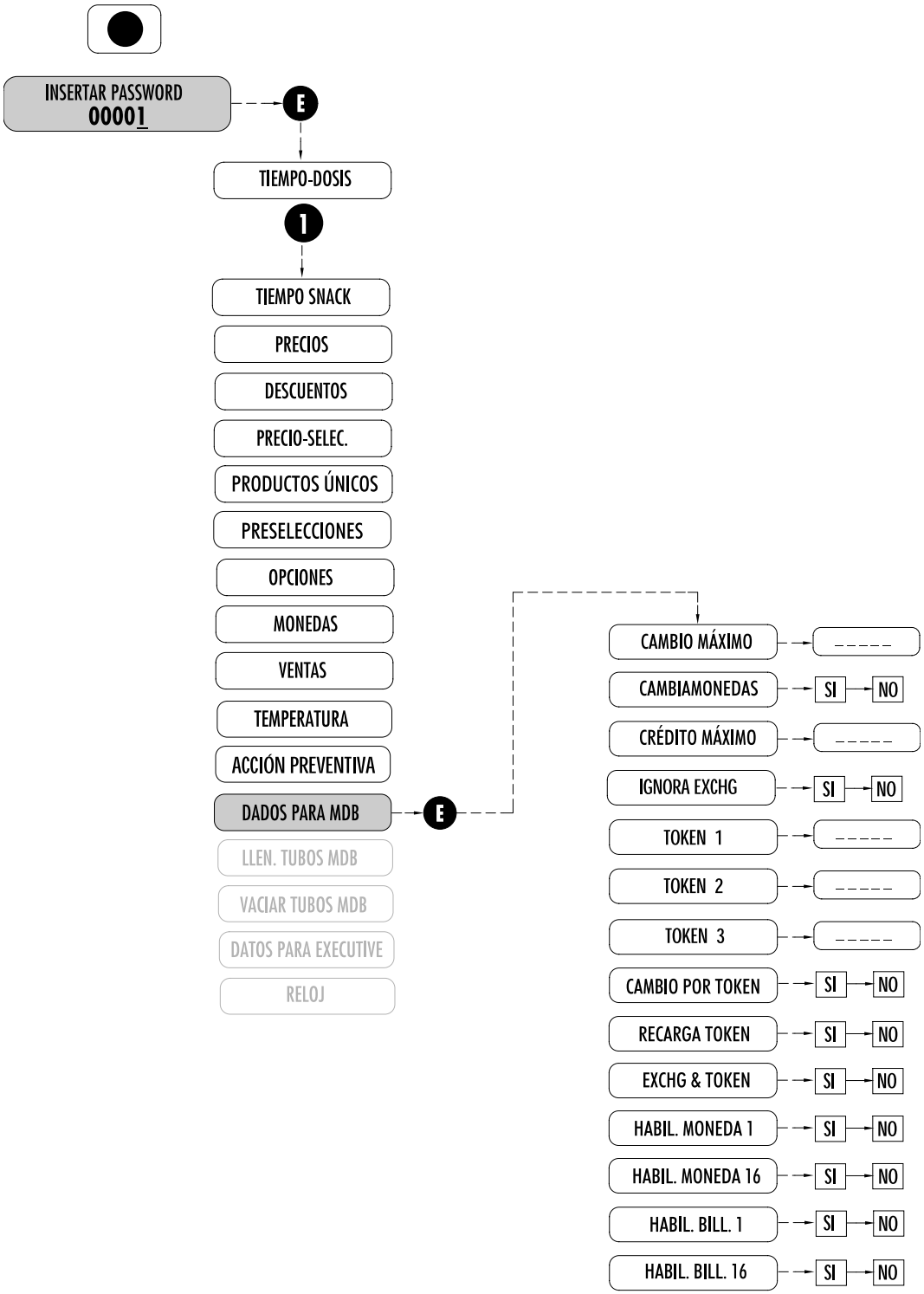


Fig. 7.15

7.2.14 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.16)

Llen. tubos MDB (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.

Fig. 7.16

7.2.15 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.17)

Moneda 1 (Tecla 5 vacía)
...
Moneda 16 (Tecla 5 vacía)

Presionando la tecla 5 se suministrará la moneda seleccionada.

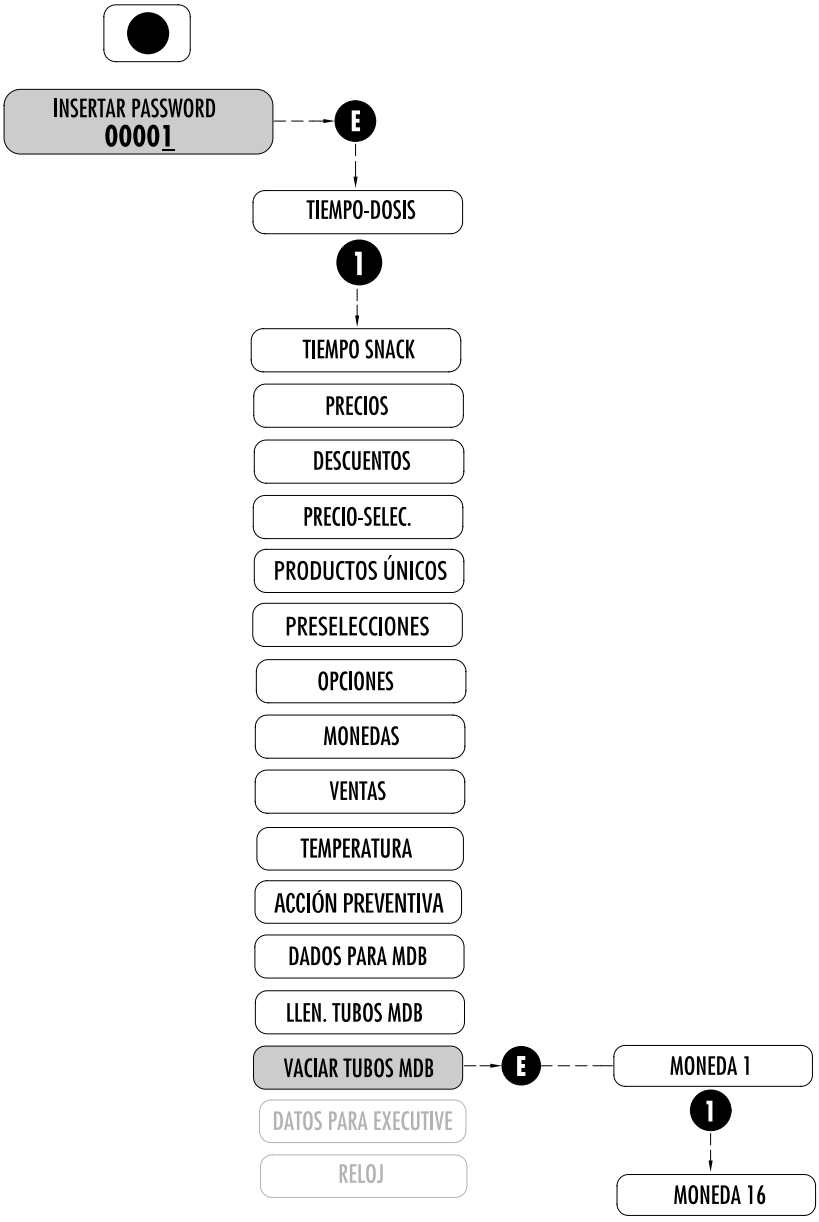


Fig. 7.17

7.2.16 DATOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.18)

Cambio inmediato	Habilita el cambio inmediato (pierde el nuevo crédito) [Si/No]
ECS dif.	Habilita la opción ECS diferenciado [Si/No]
Price holding	Habilita la opción price holding [Si/No]
Timeout precio	Timeout precio (solo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Nota:
- *si ambos parámetros "ECS dif." y "Price holding" son 'Si', prevalece el ECS diferenciado.*

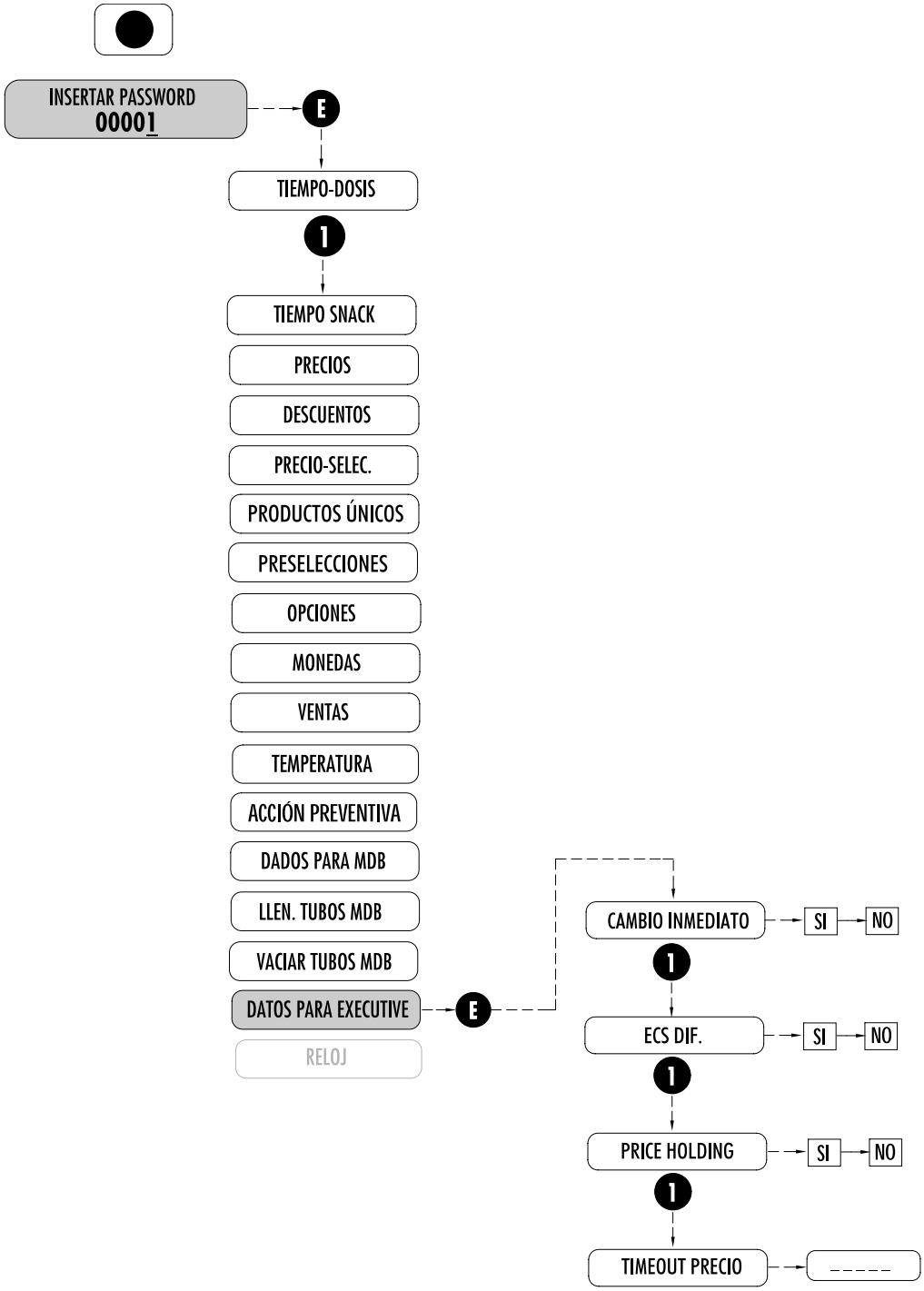


Fig. 7.18

7.2.17 RELOJ (Fig.7.19)

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar
Desbacterizar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos	Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1	Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Lavados

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1 [00:00..23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2 [00:00..23:59]

Descontar

Inicio 1	Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

Menú 'Desbacterizar'

Tiempo desbact.	Tiempo desbacterización [0÷120s]
Retraso desbact.	Retraso desbacterización [0÷240s]

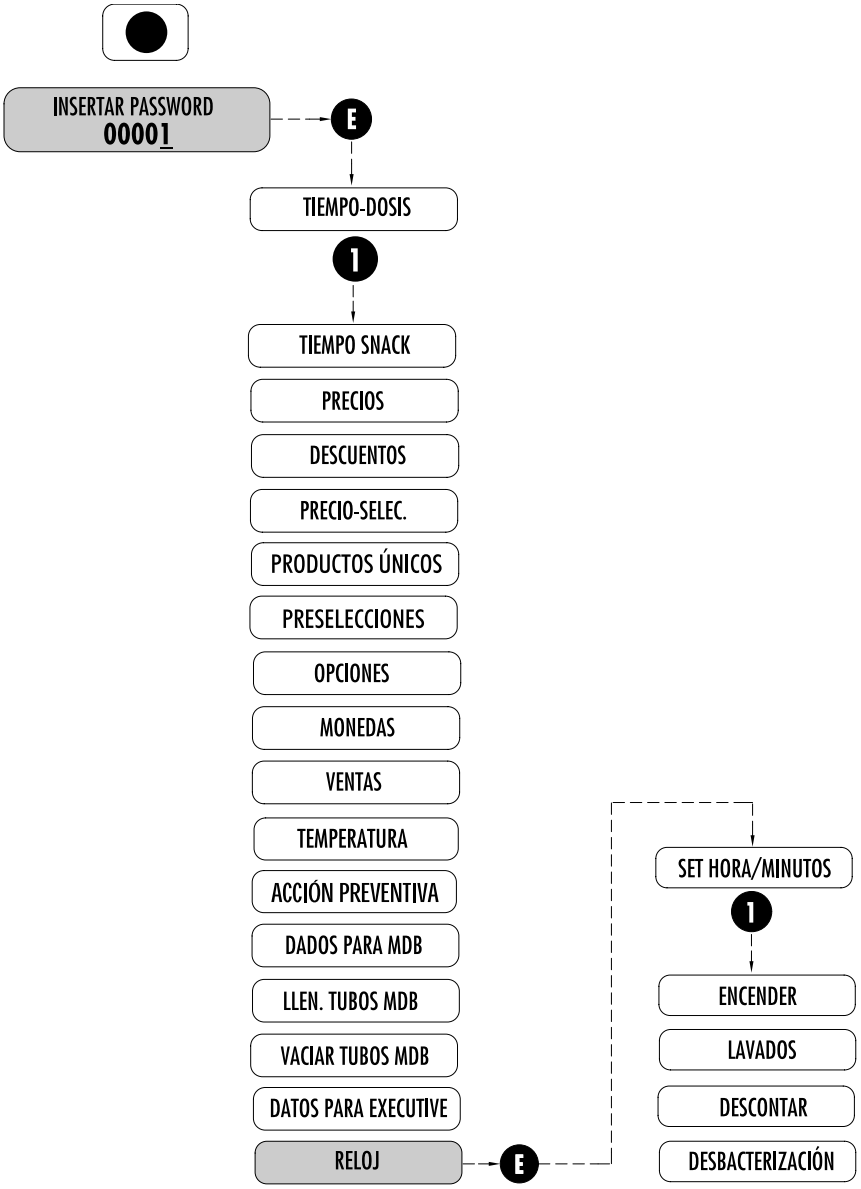


Fig. 7.19

8.0 MANTENIMIENTO VERSIÓN SOLUBLE

¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.

Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior 'Service'. El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas). La serie se lleva con la modalidad EVA-DTS.

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- **Tecla preselección 1 (EXTRA AZÚCAR) - "PRUEBA SIN AZÚCAR"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal, permite dispensar cualquier selección sin vaso, azúcar y paletina.

- **Tecla preselección 2 (SIN VASO) - "PRUEBA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar una selección completa, (queda contabilizada en el contador de pruebas)
  Nota: *para anular una preselección de prueba sin dispensar producto, sólo es necesario pulsar el botón de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor continuara en modo de servicio*

- **Tecla preselección 3 (EXTRA LECHE) - "PRUEBA DE AGUA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar cualquier servicio sólo con agua.

- **Tecla preselección 4 (STOP AZÚCAR) - "RESET ALARMAS"**: tiene como misión anular los errores registrados en el distribuidor. Realiza una diagnosis para verificar que no exista otro error.
  Mediante la tecla 1 (DESPLAZAMIENTO ALARMAS) se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.

- **Tecla 1 - "DESPLAZAMIENTO ALARMAS"**:**(si existen)**: tiene la función de visualizar la lista de las alarmas (véase "RESET DAÑOS").

- **Tecla 3 - "Lavado electroválvula 1"**

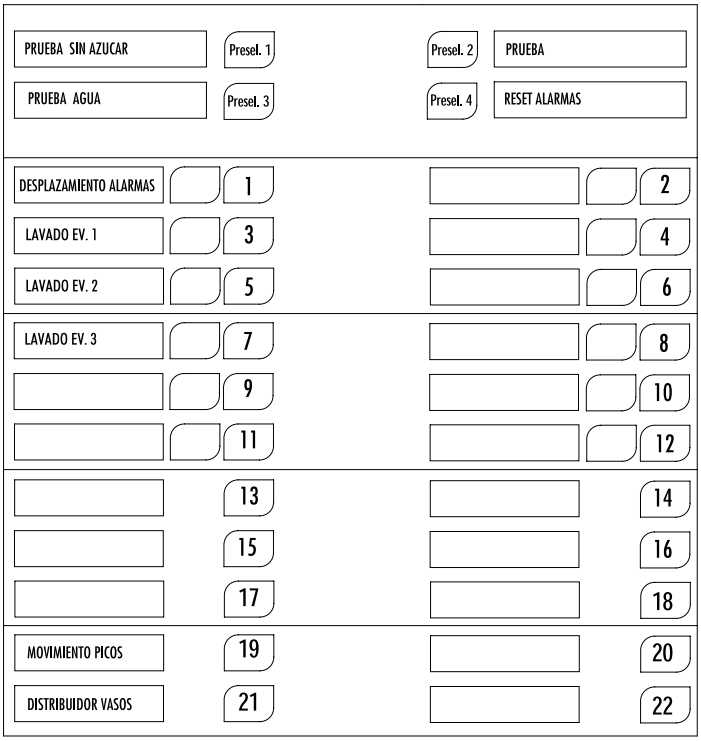
- **Tecla 5 - "Lavado electroválvula 2"**

- **Tecla 7 - "Lavado electroválvula 3"**

- **Tecla 19 - "MOVIMIENTO DEL BRAZO"**: permite mover el brazo para poder abrir el soporte de la caldera.

- **Tecla 21 - "DESENGANCHE VASOS"**: permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección.

Panel de manutención (versión soluble)



Teclado Vega

T1 Desplazamiento alarmas (si las hay)

T4 Ensayo de un producto

T5 Reset alarmas

T8 ó **TA** teclado Vega 600: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

7.0 PROGRAMACIÓN VERSIÓN EXPRESO

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.
La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.
El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "1"
Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador dev programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master. *(Fig.7.1)*; en el display aparecerá "introducir código de acceso", el cual se introduce mediante la botonera de selección.

– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (Fig. 7.2) *(con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).*

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

● DATOS NUMÉRICOS
Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

● DATOS ALFANUMÉRICOS
Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha.

Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000.

Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas **"+"**/"**-"** modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

■ tecla **1** (y el relativo 'amargo') **"+"**
tiene la doble función de incremetar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

■ tecla **3** (y el relativo 'amargo') **"-"**
disminuye el valor de el dígito seleccionado

■ tecla **5** (y el relativo 'amargo') **"CUR"**
permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadors + y -

■ tecla **17** (y el relativo 'amargo') **"ENTER"**
usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

■ tecla preselección **4** **"ESC"**
permite volver al menú anterior

Concluídas las modificacioens de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa Master.

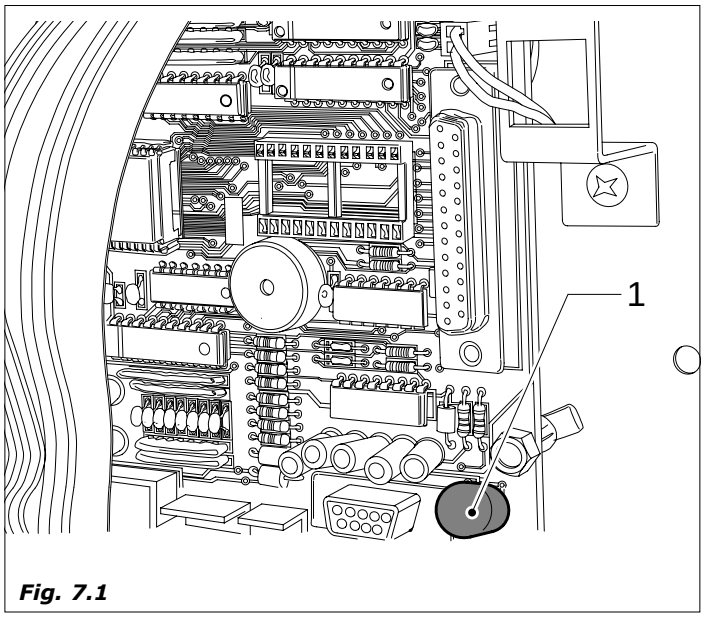
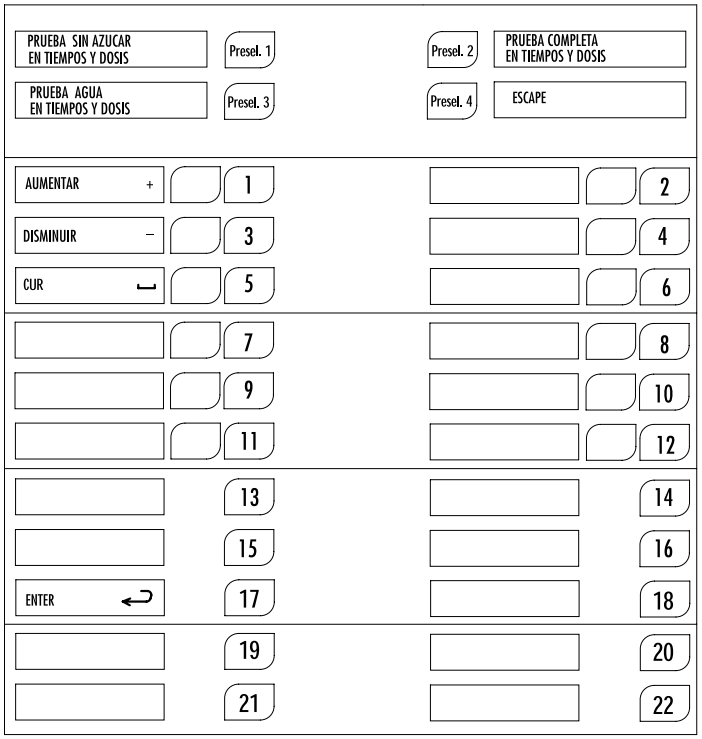
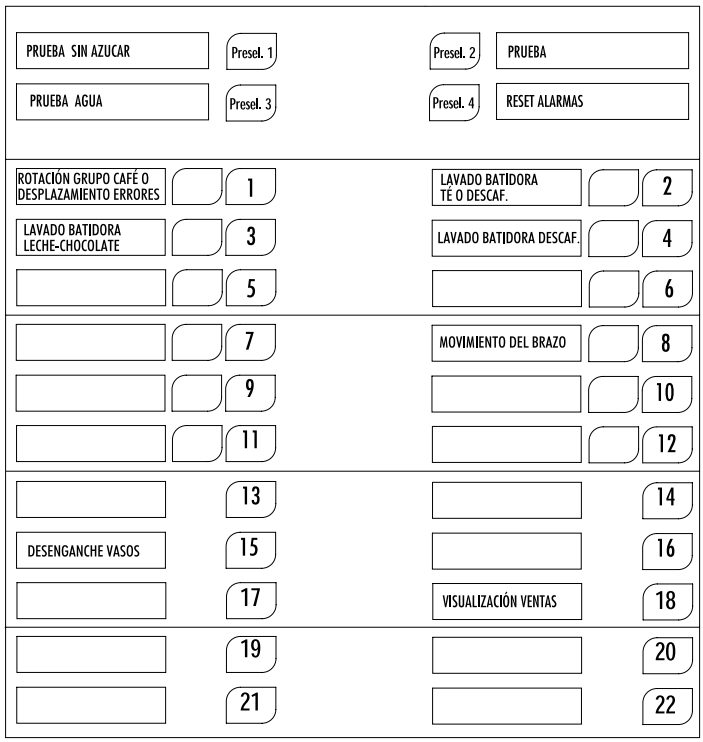


Fig. 7.1

Panel de programación



Panel de manutención



TECLADO

La teclado externa permite, además de seleccionar el producto, programar y realizar las funciones de servicio. Las teclas y su significado son.

En particular los pulsadores y su significado son:

Programación

T1 (y el relativo 'amargo') = **+** (aumentar)

T3 (y el relativo 'amargo') = **-** (disminuir)

T5 (y el relativo 'amargo') = **CUR** (cursor)

T17 (y el relativo 'amargo')= **enter** (aceptación)

T PRESELECCIONES 4 = **ESC**

Teclado VEGA:

T1 = **+ (aumentar)**

T6 o **7** = **- (disminuir)**

T3 = cur **(cursor)**

T9 o **B teclado Vega 600:** = Enter y avanza de un ítem **(aceptación)**

T2 = **ESC**

MANTENIMIENTO

Preselecciones **1**	***Extra azúcar***	Ensayo sin azúcar de una selección
Preselecciones **2**	***Sin vaso***	Ensayo completo de una selección
Preselecciones **3**	***Extra leche***	Ensayo sólo agua de una selección
Preselecciones **4**	***Stop azúcar***	Reset alarmas

T1	Rotación grupo café o desplazamiento alarmas (si las hay)
T2	Lavado de batidora té o descafeinado
T3	lavado de batidora leche/chocolate
T54	Lavado de batidora descafeinado
T8	Manipulación dispositivo de traslado del brazo
T15	Desenganche vasos
T18	visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Teclado Vega

T1 Desplazamiento alarmas (si las hay)

T4 Ensayo de un producto

T5 Reset alarmas

T8 ó **TA** teclado Vega 600: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-", aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 5,(cur), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "**enter**", para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:
- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

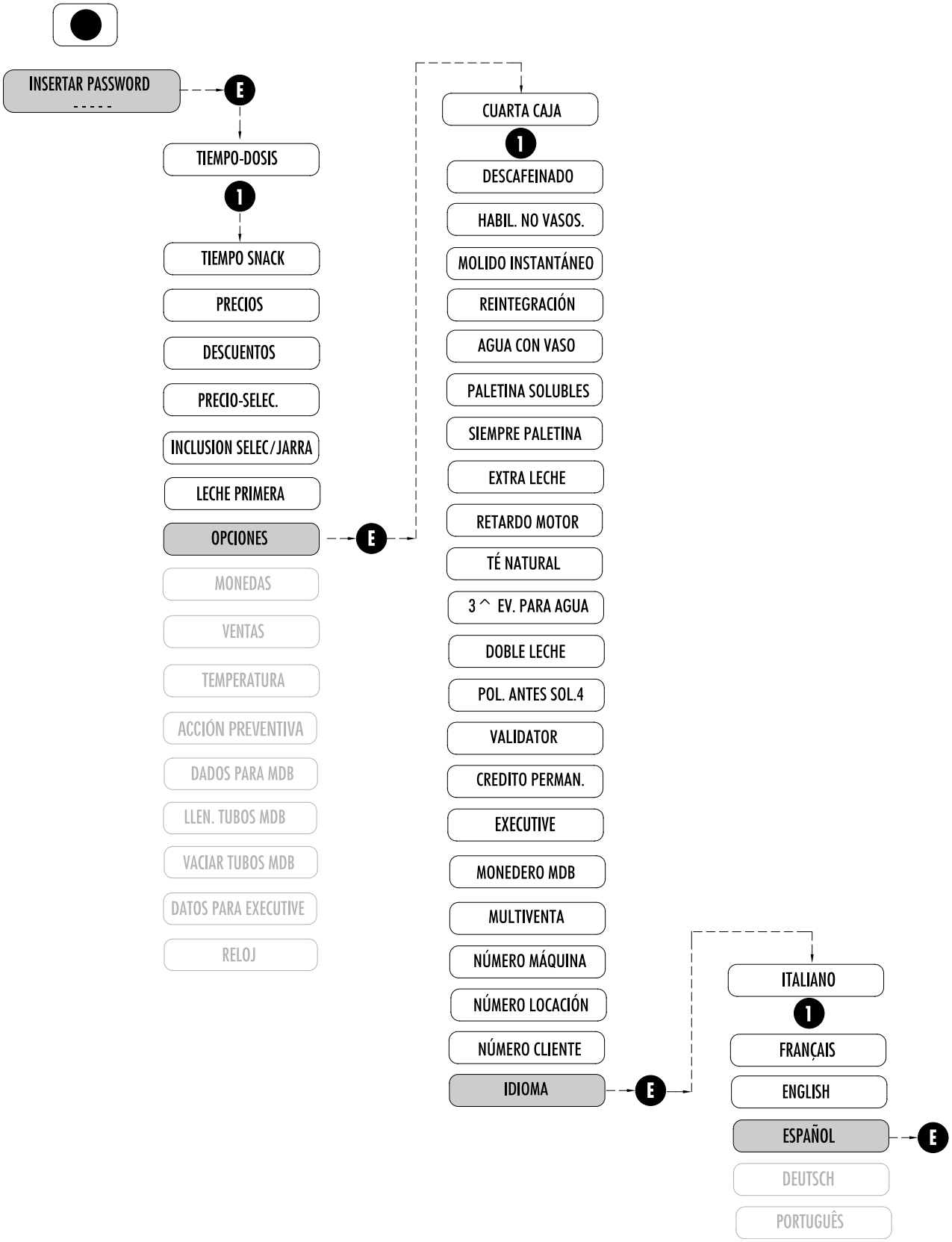


Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

TIEMPO-DOSIS

TIEMPO SNACK (con Master/Slave)

PRECIOS

DESCUENTOS

PRECIO-SELECCIÓN

INCLUSIÓN-SEL/JARRA

LECHE PRIMERA

OPCIONES

MONEDAS

VENTAS

TEMPERATURA

ACCIÓN PREVENT.

DADOS PARA MDB

LLEN. TUBOS MDB

VACIAR TUBOS MDB

DATOS PARA EXECUTIVE

RELOJ

Notas:

- El menú 'Reloj' se visualiza sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Se puede efectuar la programación utilizando un programa en el PC "WinBianchi".

Las dosis que se pueden programar para cada bebida están indicadas con el ítem 'Sxx'.

7.1 Descripción de las funciones

7.2.1 TIEMPO-DOSIS (Fig. 7.3)

Las voces que se visualizarán en este menú dependen de las habilitaciones definidas en el programa del PC 'WinBianchi'. Es posible definir hasta 22 bebidas (S01÷S16 y S21÷S26). Para cada bebida, las posibles dosis programables están indicadas en la tabla siguiente con la voz 'Sxx'.

Sxx café	Agua	Dosis agua café [0÷999 cc]
Sxx leche/choco.	Agua	Dosis agua leche/chocolate [0÷999 cc]
	Leche	Tiempo polvo leche [0÷25.5 s]
	Ret. Mot.	Retraso polvo leche [0÷25.5 s]
	Choco.	Tiempo polvo chocolate [0÷25.5 s]
	Ret. mot.	Retraso polvo chocolate [0÷25.5 s]
Sxx té	Agua	Dosis agua té [0÷999 cc]
	Producto	Tiempo polvo té [0÷25.5 s]
	Ret. mot.	Retraso polvo té [0÷25.5 s]
Sxx descafeinado	Agua	Dosis agua descafeinado [0÷999 cc]
	Producto	Tiempo polvo descafeinado [0÷25.5 s]
	Ret. mot.	Retraso polvo descafeinado [0÷25.5 s]
Sxx agua	Agua	Dosis agua [0÷999 cc]
Sxx azúcar	Producto	Tiempo azúcar [0÷10.0 s]
Timeout grupo	Timeout grupo	Timeout grupo [0÷10.0 s]
Tiempo extraazúc.	Tiempo extraazúc.	Tiempo extraazúcar [0÷10.0 s]
Tiempo extraleche	Tiempo extraleche	Tiempo extraleche [0÷10.0 s]
Timeout molinillo café	Timeout molin. café	Timeout molinillo café [0÷25.5 s]
Timeout bomba	Timeout bomba	Timeout bomba [0÷90 s]
Timeout carga	Timeout carga	Timeout carga agua [5÷60 s]

Notas:

- los retrasos polvos están habilitados por el parámetro 'Retraso motores' en el menú 'Opciones'.
- la tecla 'Sin vaso' permite efectuar la prueba completa de cualquier bebida. Se debe observar que, en general, las modificaciones de las opciones de erogación no tienen efecto hasta que no se sale de la programación; por ello no es posible ver el efecto de dichas modificaciones en la prueba completa si antes no se sale de la programación. Por ej. si la máquina tenía la opción 'Té natural' Off, no es correcto configurarla a On e inmediatamente después efectuar la prueba completa en Tiempos/Dosis. Se debe antes salir de la programación, después volver a entrar y efectuar la prueba completa.
- la tecla 'Extra leche' permite efectuar la prueba agua del soluble visualizado. No esta activada para el café. Valen las mismas consideraciones expuestas para la tecla 'Sin vaso'.
- la tecla 'Extra azúcar' permite efectuar la prueba polvos del soluble visualizado. Dicha prueba no actualiza el contador de las pruebas.

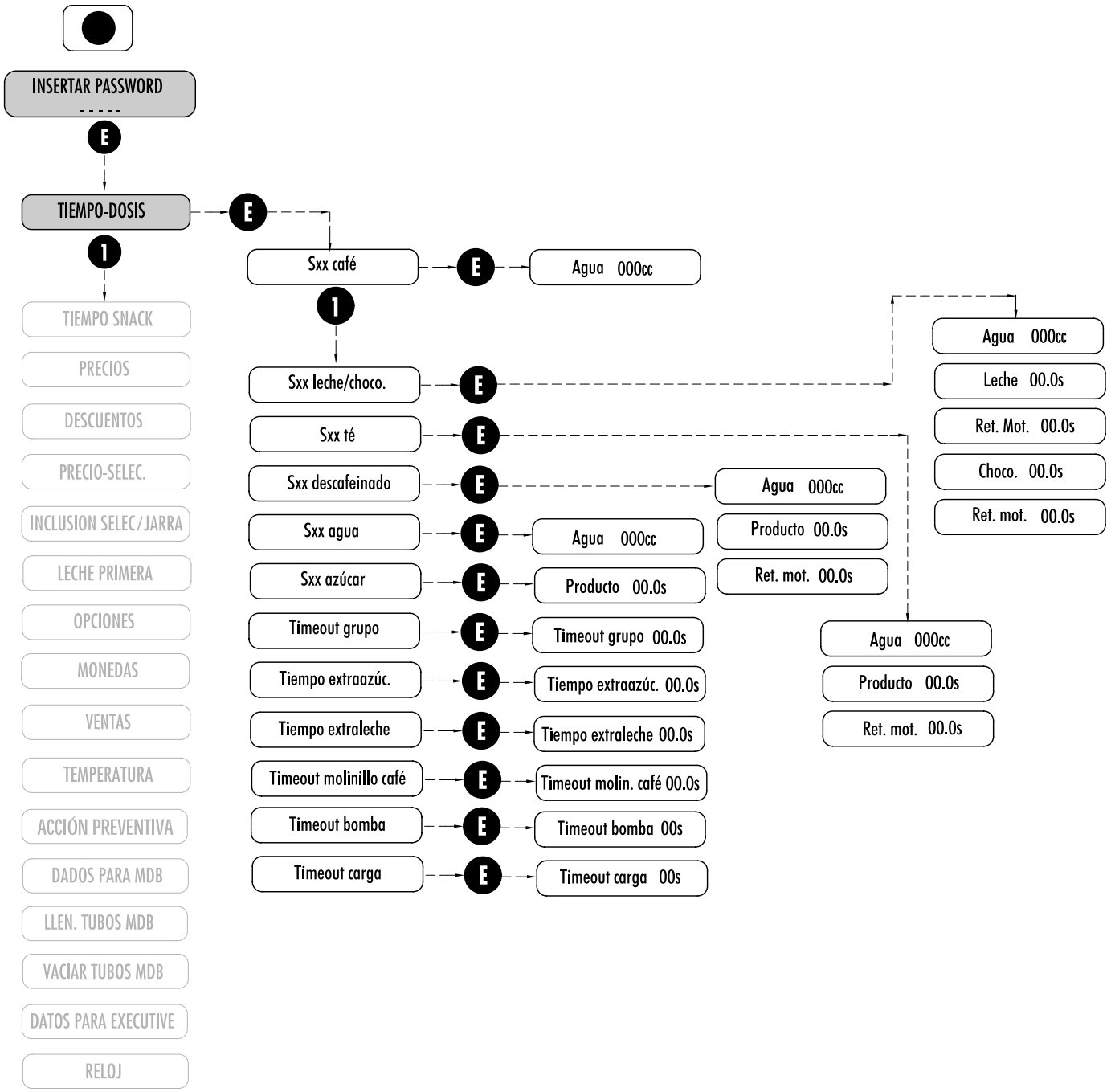

INSERTAR PASSWORD
E
TIEMPO-DOSIS
E
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
Sxx café
E
Agua 000cc
1
Sxx leche/choco.
Sxx té
Sxx descafeinado
Sxx agua
Sxx azúcar
Timeout grupo
Tiempo extraazúc.
Tiempo extraleche
Timeout molinillo café
Timeout bomba
Timeout carga
Agua 000cc
Producto 00.0s
Ret. mot. 00.0s
Agua 000cc
Leche 00.0s
Ret. Mot. 00.0s
Choco. 00.0s
Ret. mot. 00.0s
Agua 000cc
Producto 00.0s
Ret. mot. 00.0s
Timeout grupo 00.0s
Tiempo extraazúc. 00.0s
Tiempo extraleche 00.0s
Timeout molin. café 00.0s
Timeout bomba 00s
Timeout carga 00s

Fig. 7.3

7.2.2 TIEMPO SNACK (con Master/Slave) (Fig. 7.4)

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

Timeout motores	Timeout motores espirales Vega [00.0 s … 25.0 s]
Prueba	Password para menú protegido [88000]
Set cero motores	Puesta a cero motores Vega [On/Off]
Offset temperat.	Offset temperatura Vega [por defecto –2°C]
NTC del master	Sonda NTC Vega leída por la tarjeta master [Si/No]

Nota:
para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

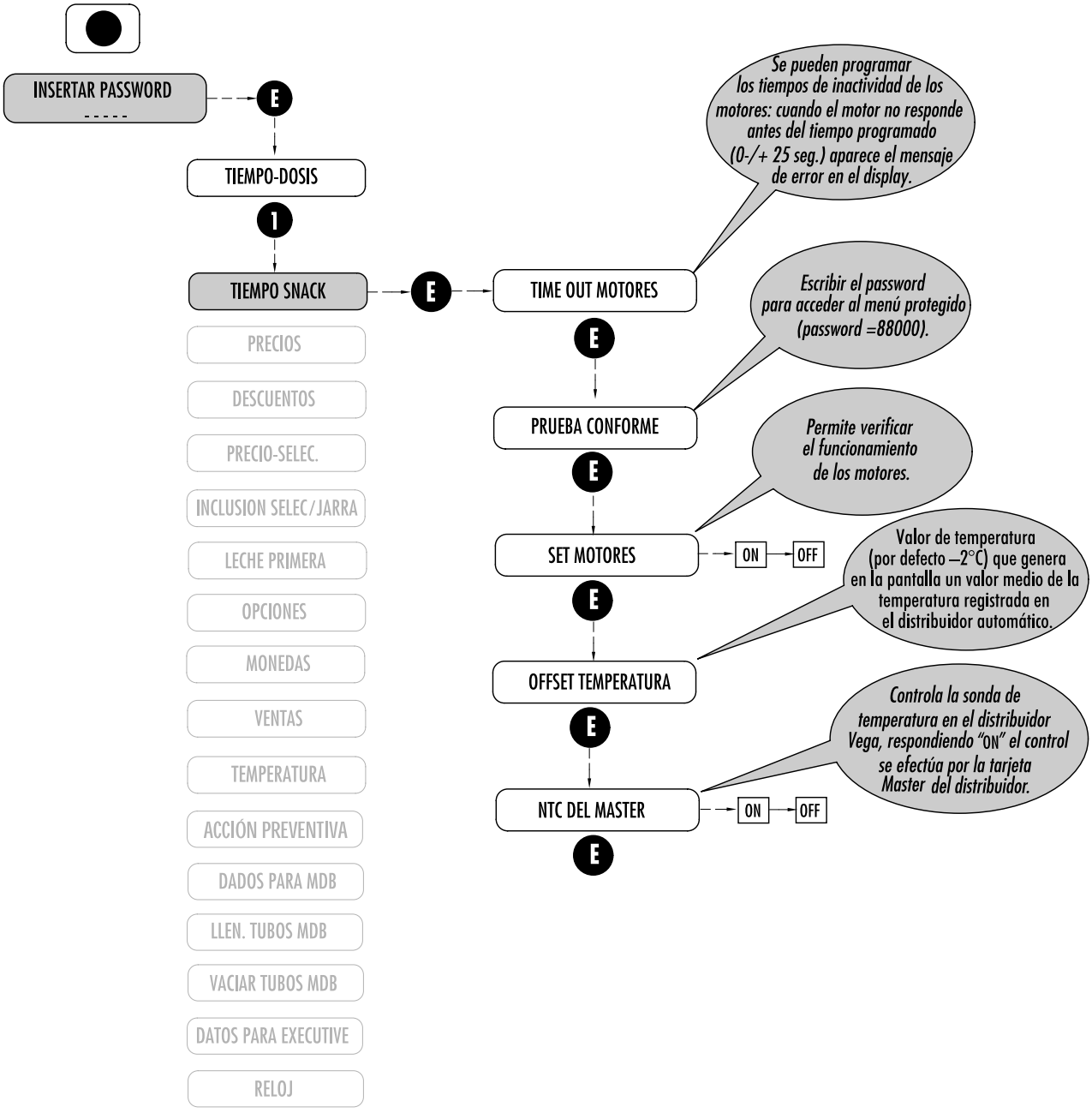

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
E
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
TIME OUT MOTORES
Se pueden programar los tiempos de inactividad de los motores: cuando el motor no responde antes del tiempo programado (0-/+ 25 seg.) aparece el mensaje de error en el display.
PRUEBA CONFORME
Escribir el password para acceder al menú protegido (password =88000).
SET MOTORES
ON
OFF
Permite verificar el funcionamiento de los motores.
OFFSET TEMPERATURA
Valor de temperatura (por defecto –2°C) que genera en la pantalla un valor medio de la temperatura registrada en el distribuidor automático.
NTC DEL MASTER
ON
OFF
Controla la sonda de temperatura en el distribuidor Vega, respondiendo "ON" el control se efectúa por la tarjeta Master del distribuidor.

Fig. 7.4

7.2.3 PRECIOS (Fig. 7.5)

Disponemos de hasta 30 precios aplicables a cada una de las selecciones.
Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece:

"Precio 1 0000"

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "+", "-" y "CUR".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente:

"Precio 2 0000"

Pulsando la tecla **"ESC"** volvemos al menú de precios.

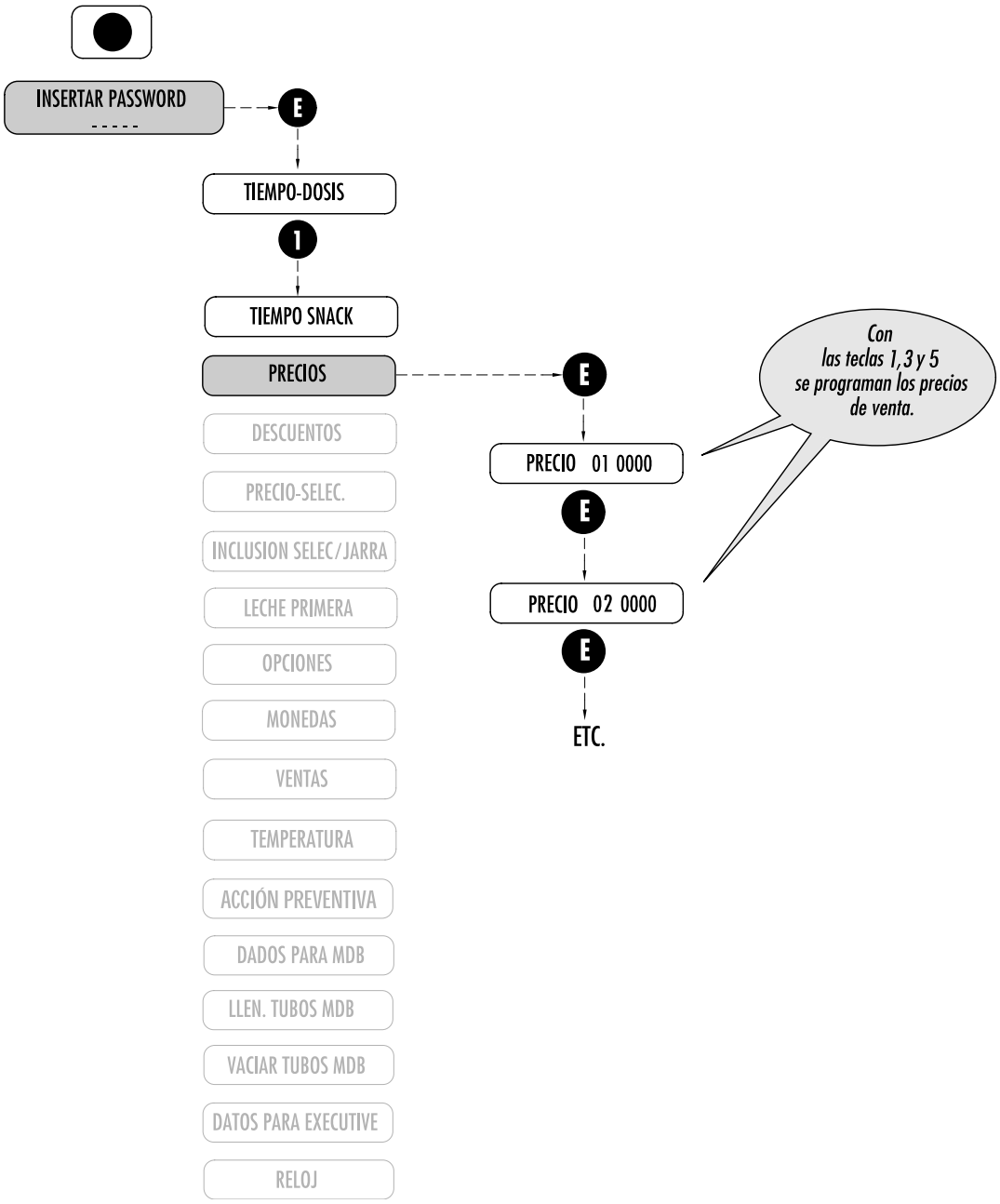


Fig. 7.5

7.2.4 DESCUENTOS (Fig. 7.6)

Podemos programar hasta un máximo de 30 descuentos, (del 1 al 30), en lo que se refiere a precios de venta. También permite un descuento adicional para la exclusión de vaso, (indicado con DV).

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Descuento 1 0000"

Con las teclas "+", "-" y "CUR", se procede a la programación de los descuentos.

Pulsando nuevamente "ENTER", se confirma el valor programado y en el display aparece el descuento sucesivo:

"Descuento 2 0000"

Pulsando la tecla "ESC", se retorna al menú de "DESCUENTOS"

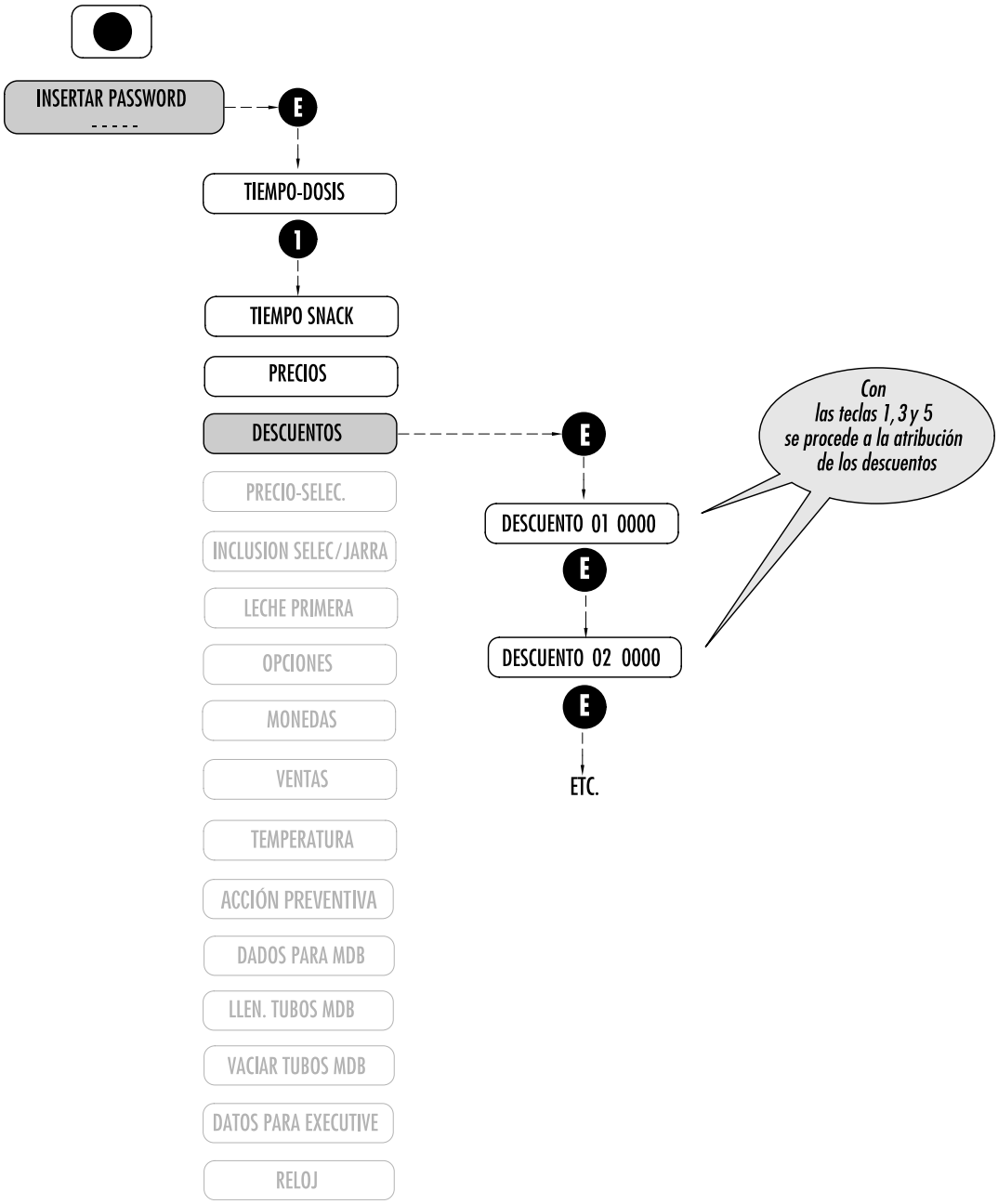


Fig. 7.6

7.2.5 PRECIO SELECCIÓN (Fig. 7.7)

Este menú permite relacionar las teclas de selección (indicadas como Pulsador 1, Pulsador 2, ...) con uno de los precios anteriormente programados.(Precio 1 ÷ 30).

Pulsando "ENTER" se accede al menú. La primera función permite programar todas las selecciones al precio P1, en el display aparece:

"Todo al precio 1 ? SI/NO"

Pulsando la tecla "+" se cambia la opción:
SI o **NO**

Si elegimos la opción SI y pulsamos "ENTER" pasamos a la programación de:

"Precio extra leche = 0000"
"Precio extra azúcar = 0000"

estas se refieren a eventuales sobreprecios para extra leche y extra azúcar, eligendo OFF se accede a la programación de un precio para cada selección de la forma siguiente:

"Precio presel. 01"

pulsando "+" o "-" se recorre la tabla de diez precios, desde el precio 1 al precio 30; una vez se visualiza el precio elegido se confirma con "ENTER" pasando así directamente a la programación de la bebida siguiente.

Es posible programar más de una selección con el mismo precio.

Para volver al menú principal pulsar la tecla "ESC".

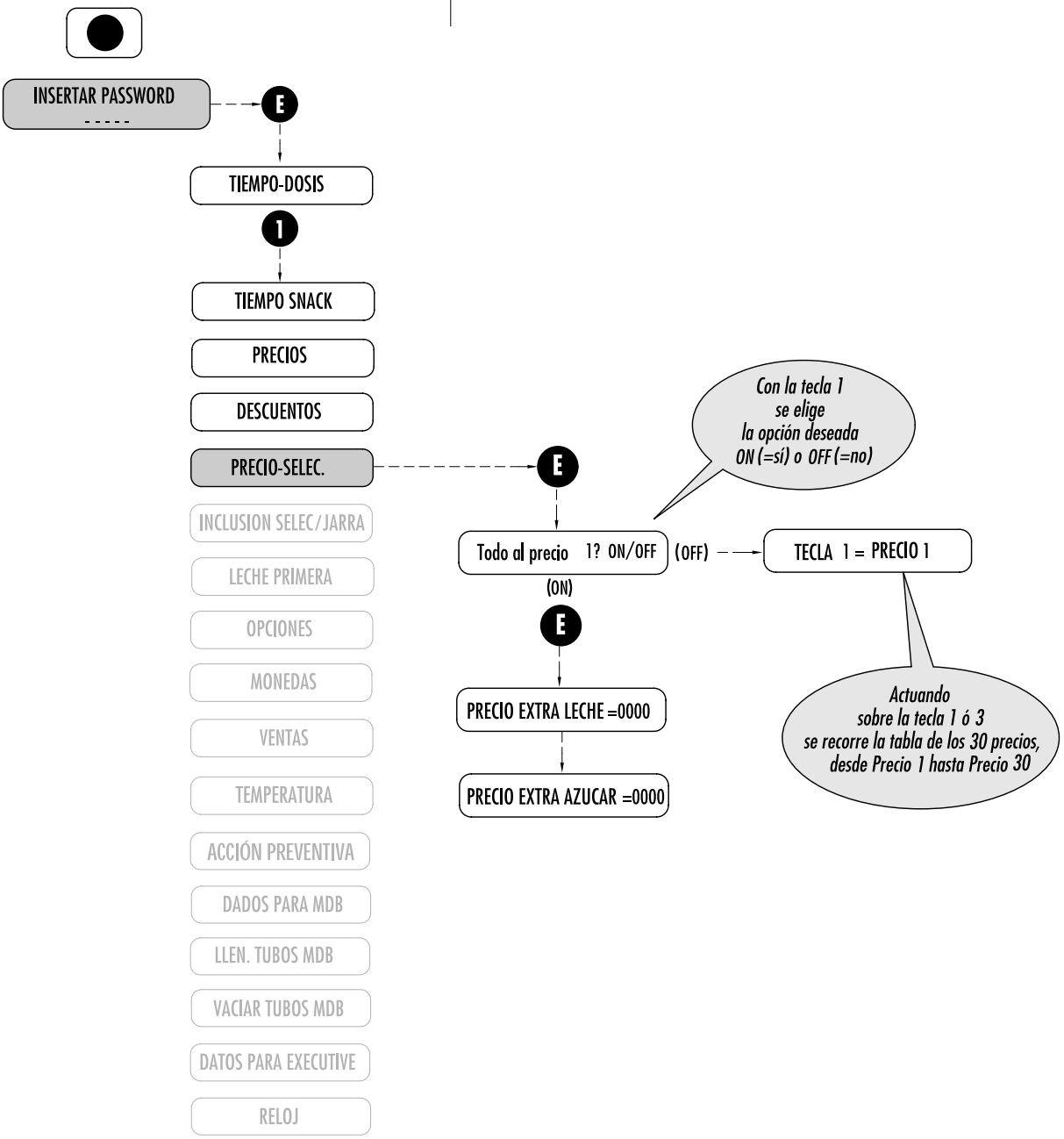


Fig. 7.7

7.2.6 INCLUYE SEL/JARRA (Fig.7.8)

Selección 01 Habilitación bebida 1 [On/Off]
...
Selección 26 Habilitación bebida 22 [On/Off]

Jarra selecc. 01 Habilitación Jarra bebida 1 [On/Off]
...
Jarra selecc. 26 Habilitación Jarra bebida 22 [On/Off]

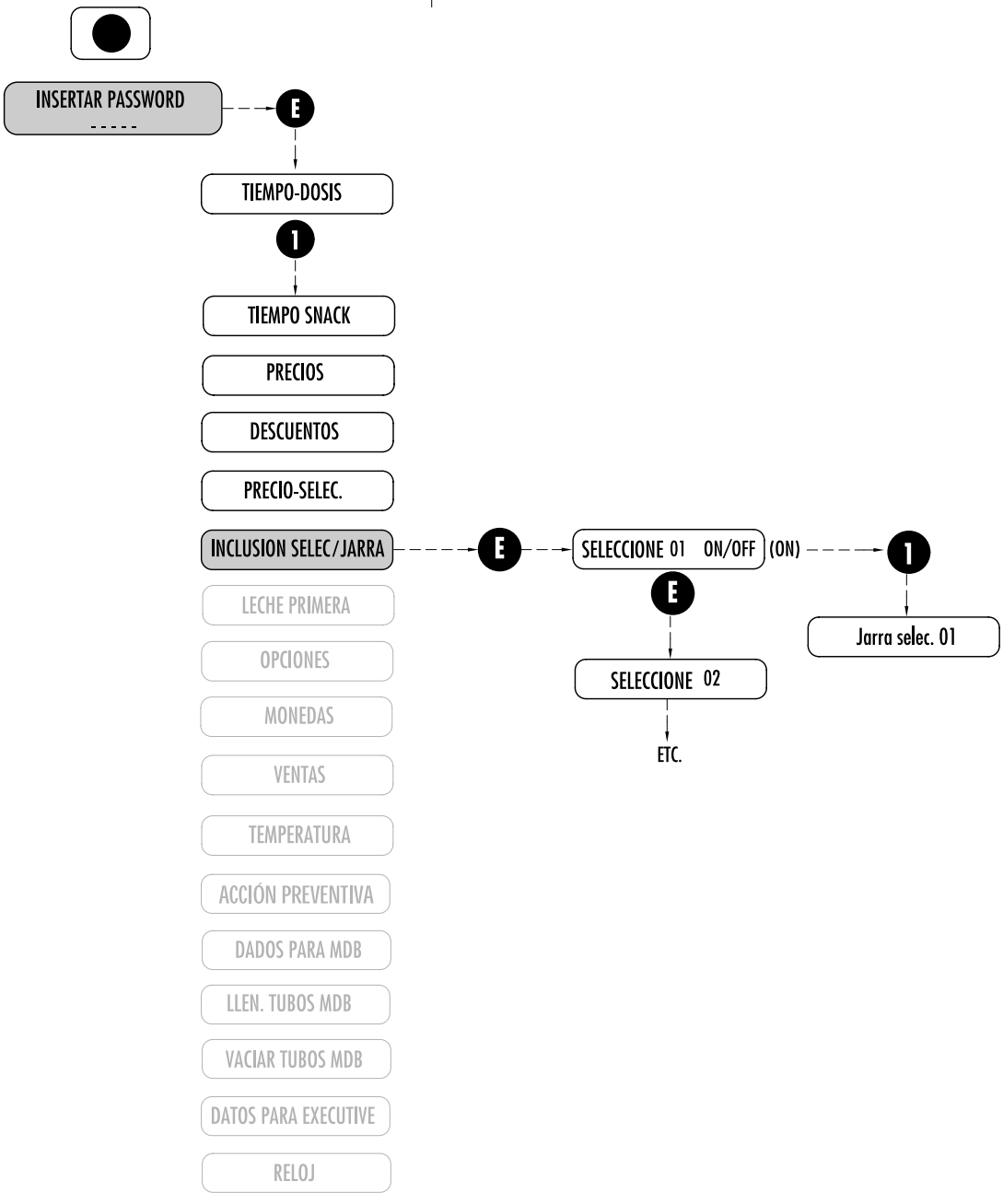


Fig. 7.8

7.2.7 LECHE PRIMERA (Fig. 7.9)

Leche primera 01 Habilitación leche primera bebida 1 [On/Off]

Leche primera 26 Habilitación leche primera bebida 22 [On/Off]

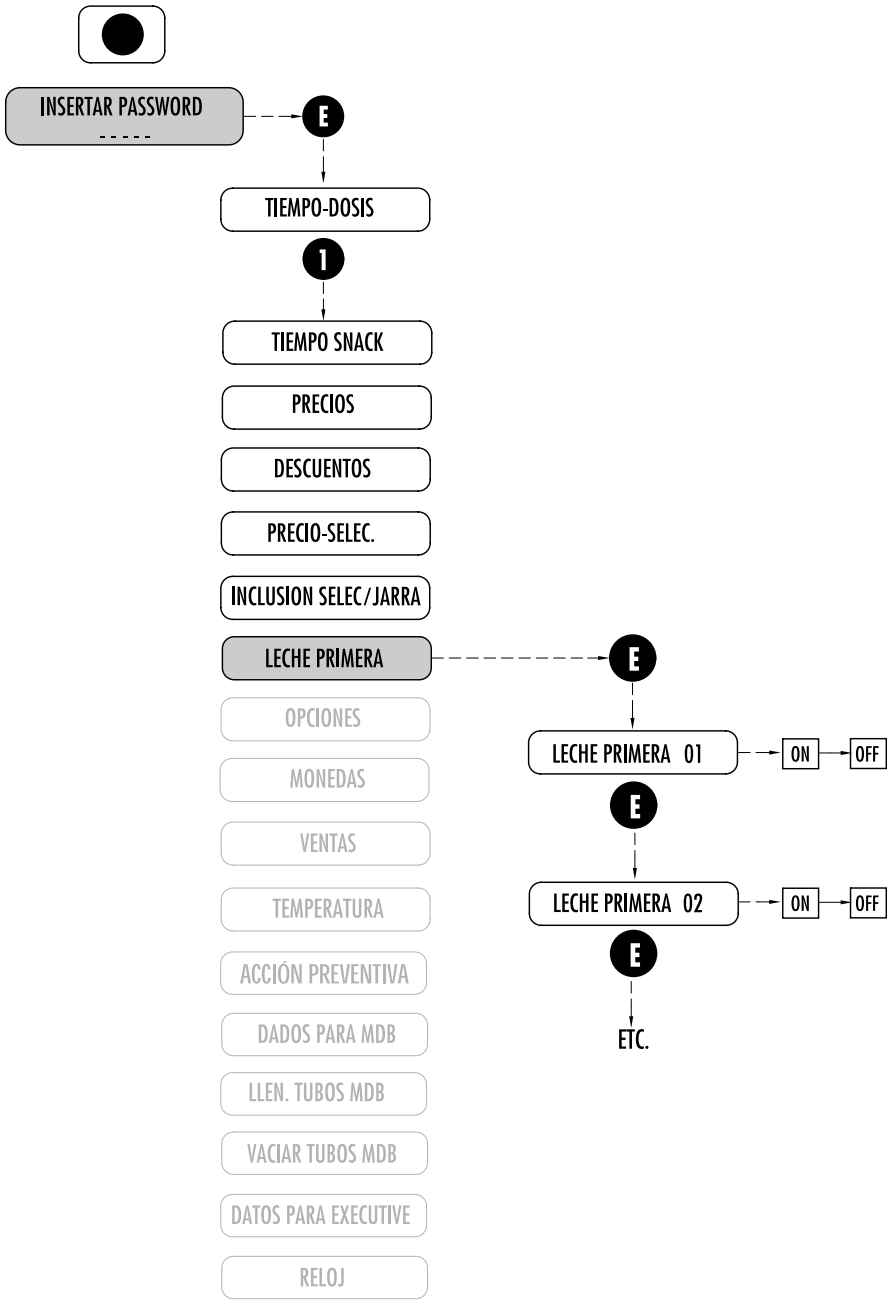


Fig. 7.9

7.2.8 OPCIONES (Fig. 7.10)

Esta función nos permite personalizar una serie de opciones, pulsando la tecla "ENTER" se accede al menú visualizando la primera opción. Cada opción permite programar ON/OFF para habilitar o no la función.

Cuarta caja Habilitación cuarta caja (ON/OFF)

Decaffeinato Abilitazione tasto di preselezione per decaffeinato (ON/OFF)

Habil. no vasos. Habilitación estado "Sin vaso" (ON/OFF)

Molido Instantáneo Opción de molido instantáneo (ON/OFF)

Reintegración Habilitación reintegración (ON/OFF)

Agua con vaso Habilitación vaso para agua caliente (ON/OFF)

Paletina para los solubles Opción para dispensar paletina también con solubles,(ON/OFF)

Siempre paletina Opción para dispensar paletinas con selecciones sin azúcar,(ON/OFF)

Extra leche Habilita la preselección extra leche (ON/OFF)

Retardo motor Opción para introducir un retardo en los motores de soluble (ON/OFF)

Té natural Habilitación te natural (ON/OFF)

Extra leche Habilita la preselección extra leche (ON/OFF)

3^ ev. para agua Habilitación tercera electroválvula para el agua caliente (ON/OFF)

Doble leche Habilitación doble leche (ON/OFF)

Pol. antes sol.4 Habilitación polvo antes para el cuarto soluble (ON/OFF)

Validator Habilitación monedero G13 (ON/OFF)

Crédito perman. Habilitación timeout crédito de 3 minutos (ON/OFF)

Executive Monedero executive

Monedero MDB Habilitación para monederos MDB (sólo monedas) (ON/OFF)

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita (ON/OFF)

Número máquina Número máquina (0÷999999)

Número locación Número locación (0÷65535)

Número cliente Número cliente (0÷999999)

Idioma Idioma utilizado para la visualización de los mensajes en el display

Tipo Vega Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

Punto decimal Visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

Lavado Habilitación lavado con reloj. (ON/OFF)

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. (ON/OFF)

Jarra 1 Número de erogaciones para la bebida asociada a la tecla 01. [0÷99]

Jarra 2 Número de erogaciones para las bebidas asociadas a las teclas 2÷25 . [0÷99]

NTC desde el master Sonda NTC leída por la tarjeta master (ON/OFF)

Umbral molinillo = umbral para la lectura de corriente del molinillo (5.0/18.0)

Timeout crédito Recupera el crédito si la erogación falla (Vega) (ON/OFF)

Sens falta Vega Habilita el sensor falta producto Vega (ON/OFF)

Sensor Vega Master Sensor de sin existencia de producto Vega en la tarjeta master (ON/OFF)

Telephone code Prefijo telefónico internacional [0÷999]

Código Configuración código [00000÷99999]

Notas:

- *El monedero MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.*
- *El parámetro 'Descafeinado' se visualizará solo con 'Cuarta caja' off.*
- *La Habilitación de doble leche tiene prioridad sobre el té. Sobre el descafeinado solo con 'Cuarta caja' off.*
- *El parámetro 'Crédito perman.' funciona sólo si está habilitado 'Multiventa'.*
- *Los parámetros 'Crédito perman.' y 'Multiventa' no están activados con orificio para introducir las monedas executive.*
- *Si está introducida la eeprom adjunta en la tarjeta, están disponibles un máximo de 8 idiomas.*
- *El parámetro 'Punto decimal' no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.*
- *Parámetro 'Umbral molinillo': si la lectura de corriente del molinillo supera el umbral programado (luego de un tiempo muerto de por lo menos 0.8 segundos desde el encendido), el molinillo se apaga durante 2.5 segundos, entonces reencendido por 0.8 segundos, al final de los cuales se reactiva el control de corriente, etc.*

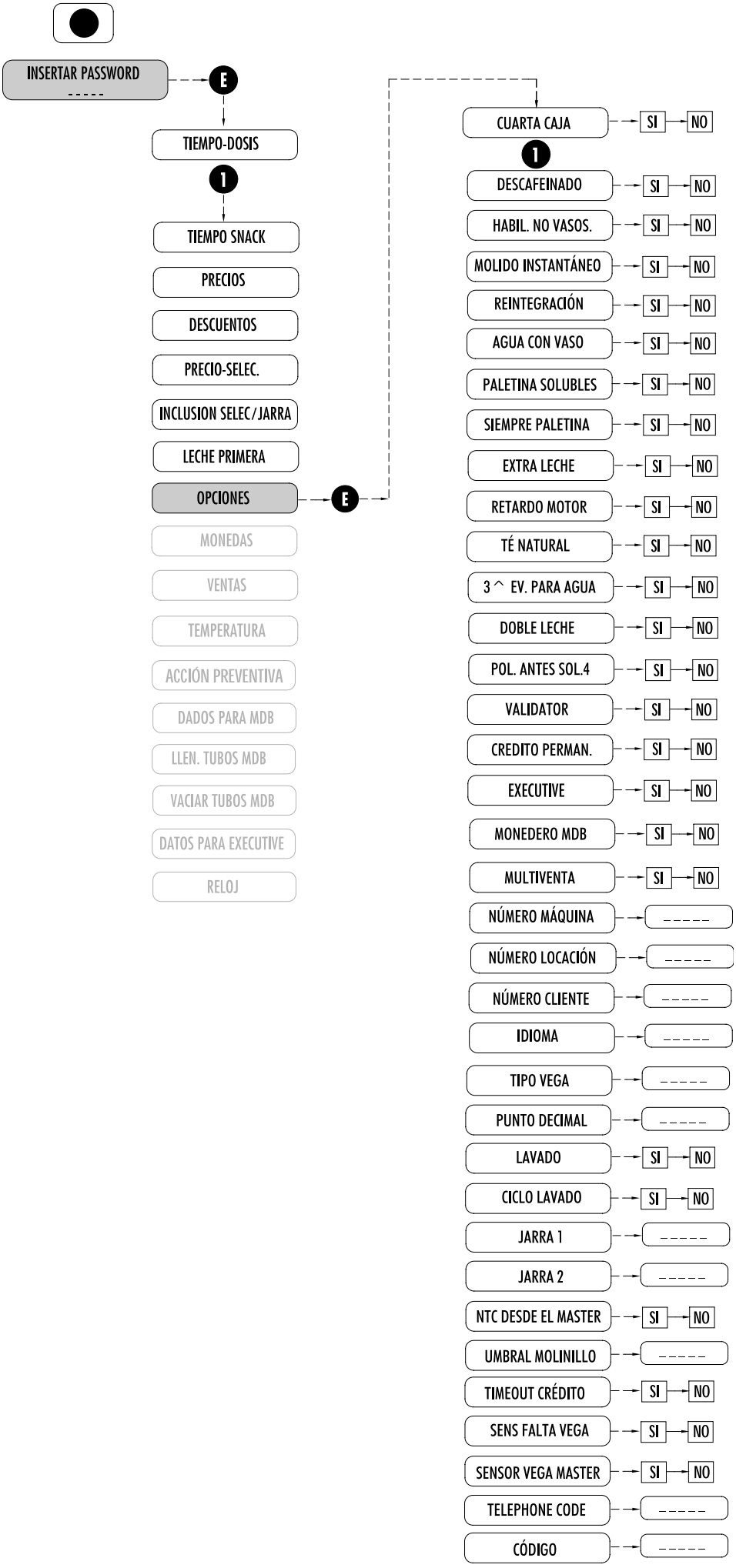

INSERTAR PASSWORD
_____
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
E
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
CUARTA CAJA
SI
NO
1
DESCAFEINADO
HABIL. NO VASOS.
MOLIDO INSTANTÁNEO
REINTEGRACIÓN
AGUA CON VASO
PALETINA SOLUBLES
SIEMPRE PALETINA
EXTRA LECHE
RETARDO MOTOR
TÉ NATURAL
3^ EV. PARA AGUA
DOBLE LECHE
POL. ANTES SOL.4
VALIDATOR
CREDITO PERMAN.
EXECUTIVE
MONEDERO MDB
MULTIVENTA
NÚMERO MÁQUINA
NÚMERO LOCACIÓN
NÚMERO CLIENTE
IDIOMA
TIPO VEGA
PUNTO DECIMAL
LAVADO
CICLO LAVADO
JARRA 1
JARRA 2
NTC DESDE EL MASTER
UMBRAL MOLINILLO
TIMEOUT CRÉDITO
SENS FALTA VEGA
SENSOR VEGA MASTER
TELEPHONE CODE
CÓDIGO

Fig. 7.10

7.2.9 MONEDAS (Fig. 7.12)

Este menú, permite la programación del valor de las monedas, (de la moneda 1 a la moneda 8), para hacerlas compatibles con el sistema utilizado; verificar que los canales del selector coincidan con los programados en la máquina.

Pulsando una vez "ENTER", aparece en el display:

"Moneda 1 0050"

Con las teclas "+" , "-" y "CUR" variamos el valor.
Pulsando "ENTER" se confirma la variación o se almacena el valor que había programado.

En particular

"Moneda 8 0000"

Se utiliza para dar la señal de borrado de crédito al monedero, utilizando el kit del interface adecuado.

Pulsando "ESC" volvemos al menú MONEDAS.

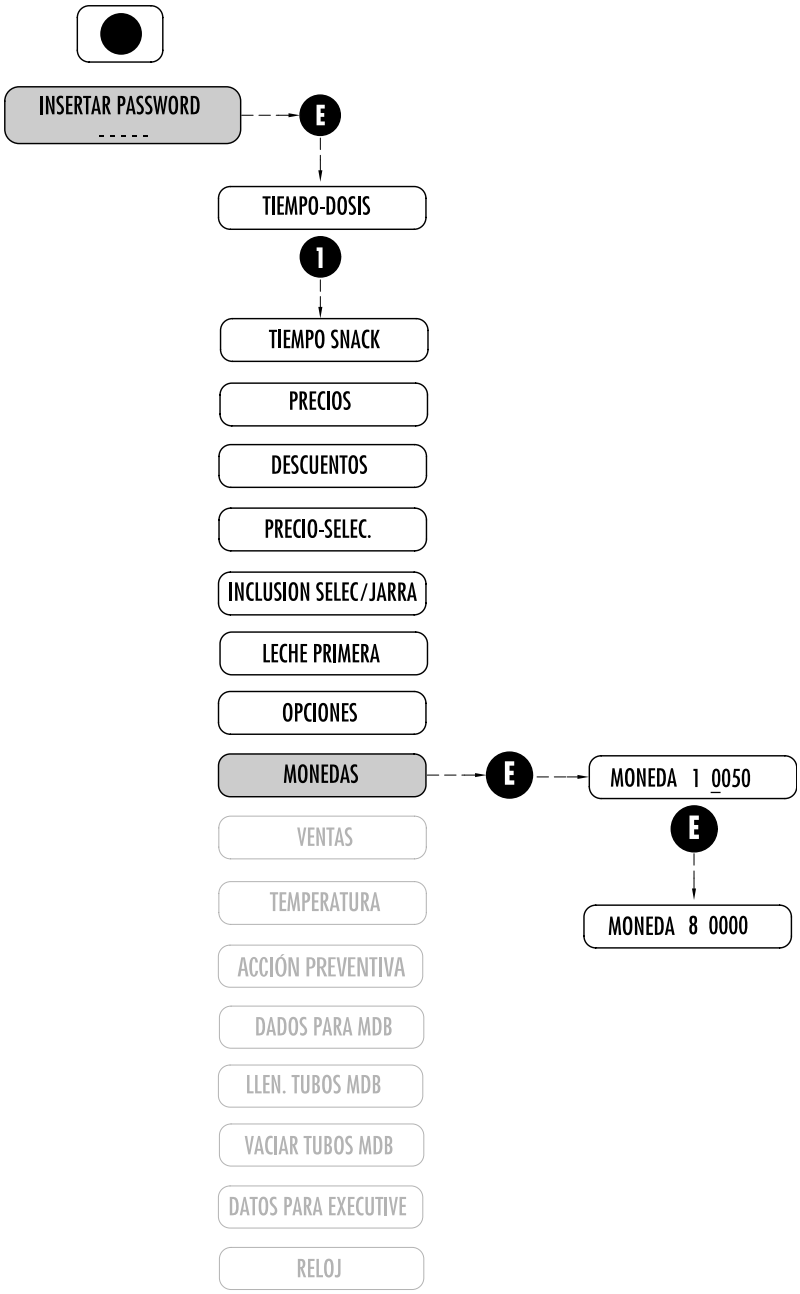


Fig. 7.11

7.2.10 VENTAS (Fig. 7.12)

Permite acceder a todos los datos contables del distribuidor.
Al confirmar con el pulsador "ENTER" se entra, de forma secuencial, al siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de las mismas:

Cobro total	Importe total no acerable [0÷16777215]
Cobro	Importe total acerable [0÷16777215]
Descuento	Descuento total [0÷16777215]
Overpay	Overpay total [0÷16777215]
Ventas total	Ventas total no acerable [0÷16777215]
Ventas	Ventas total acerables [0÷16777215]
Extra azúcar	Contador presel. extra azúcar [0÷16777215]
Sin vaso	Contador presel. no vaso [0÷16777215]
**** Extra leche *****	Contador presel. extra leche [0÷16777215]
Ventas sel. 01	Contador Ventas bebida 1 [0÷65535]
...	
Ventas sel. 26	Contador Ventas bebida 22 [0÷65535]
Ventas sect. 11	Contador Ventas sector 11 [0÷65535]
...	
Ventas sect. 68	Contador Ventas sector 68 [0÷65535]
Gratis	Gratis total acerable [0÷16777215]
Gratis sel. 01	Contador gratis bebida 1 [0÷65535]
...	
Gratis sel. 26	Contador gratis bebida 22 [0÷65535]
Gratis sect. 11	Contador gratis sector 11 [0÷65535]
...	
Gratis sect. 68	Contador gratis sector 68 [0÷65535]
Jarra	Jarra total acerable [0÷16777215]
Jarra sel. 01	Contador jarra bebida 1 [0÷65535]
...	
Jarra sel. 26	Contador jarra bebida 22 [0÷65535]
Prueba	Prueba total acerable [0÷16777215]
Prueba sel. 01	Contador prueba bebida 1 [0÷65535]
...	
Prueba sel. 26	Contador prueba bebida 22 [0÷65535]
Prueba sect. 11	Contador prueba sector 11 [0÷65535]
...	
Prueba sect. 68	Contador prueba sector 68 [0÷65535]
Monedas	
Moneda 1	Contador moneda 1 [0÷65535]
...	
Moneda 8	Contador moneda 8 [0÷65535]
MDB audit	
Aut. tub.	Importe inserido en los tubos [0÷16777215]
Man. tub.	Importe inserido en los tubos man. [0÷16777215]
Aut. em.	Importe descargado por los tubos [0÷16777215]
Man. em.	Importe descargado por los tubos man. [0÷16777215]
Acc. CP.	Importe cargado con llave [0÷16777215]
Add. CP.	Importe descargado por la llave [0÷16777215]
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
Sust. código?	Sustituir el código? [Si/No]
Código	Configuración código [0000÷9999]
Poner a cero?	Poner a cero los datos de venta MDB? [Si/No]
Código ventas	Configuración código ventas [00000÷99999]
Cancelar	
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
Sust. código?	Sustituir el código? [Si/No]
Código	Configuración código [0000÷9999]
Poner a cero?	Poner a cero los datos de venta? [Si/No]

Notas:

- *La voz para configurar un nuevo código se visualizará solo respondiendo sí a la voz 'Sust. código'.*
- *El overpay no está activado con orificio para introducir monedas Executive.*

Pulsando la tecla "+", nos desplazaremos por menú hasta llegar a la función deseada; pulsando la tecla "ENTER" se accede al interior de la función; pulsando de nuevo "ENTER" se accede a la lectura del resto de datos.

Pulsando "ESC" se regresa al menú de partida.

Para anular todos los datos, operar como sigue:
- ir hasta el ítem BORRA
- apretar la tecla ENTER
- en el display aparece COD 0000
- introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
- apretar ENTER
- será requerido si se desea cambiar el código de anulación
- apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
- en el display aparece ANULA?
- confirmar con la tecla CUR

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.
El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

El código de default es 0001

NOTA Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

- cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
- será visualizado el viejo código
- utilizar las teclas "+", "-", "CUR" para componer el nuevo código
- confirmar con ENTER cuando está completado.

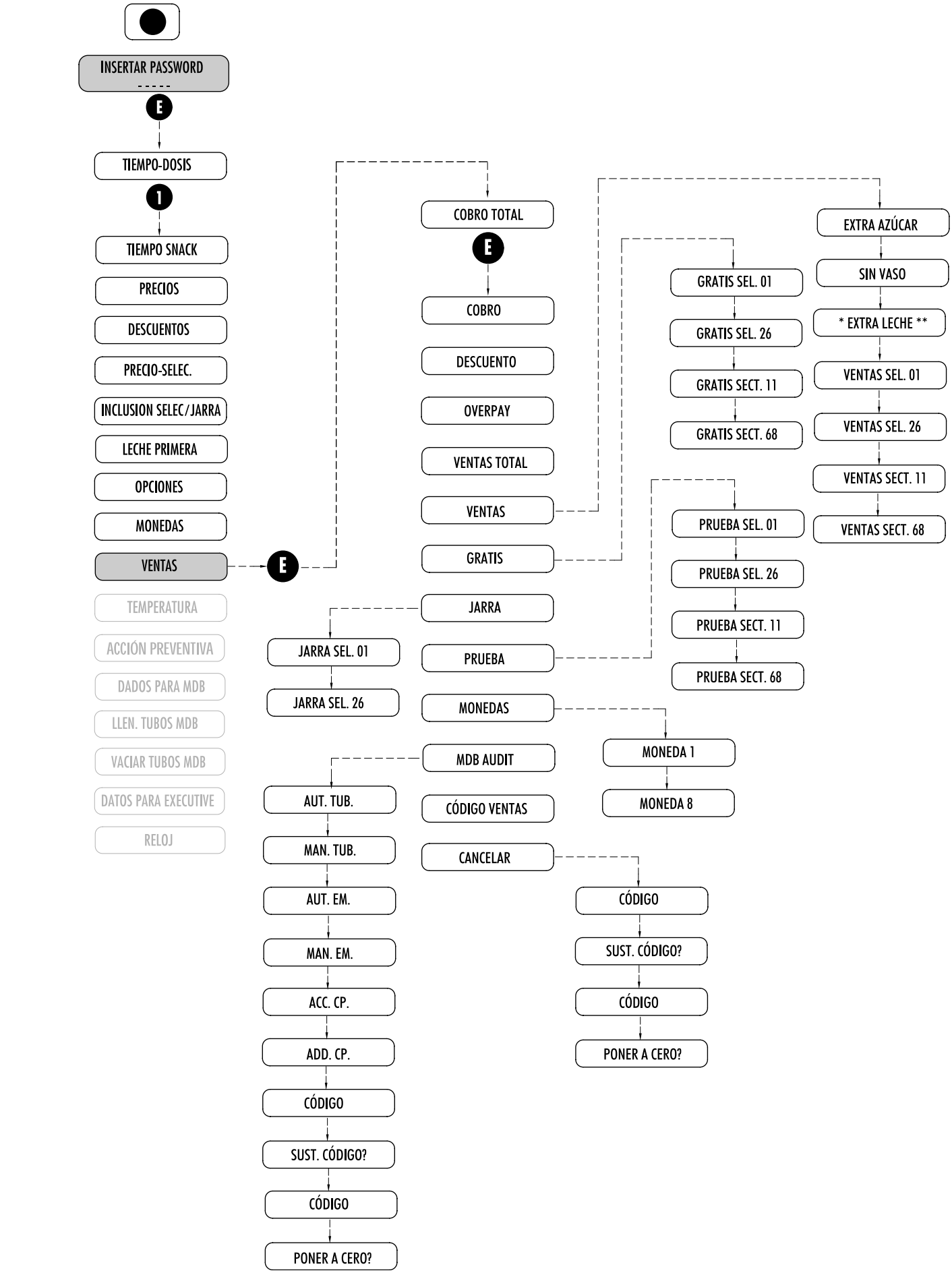

INSERTAR PASSWORD
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
ACCIÓN PREVENTIVA
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
E
COBRO TOTAL
E
COBRO
DESCUENTO
OVERPAY
VENTAS TOTAL
VENTAS
GRATIS
JARRA
PRUEBA
MONEDAS
MDB AUDIT
CÓDIGO VENTAS
CANCELAR
JARRA SEL. 01
JARRA SEL. 26
AUT. TUB.
MAN. TUB.
AUT. EM.
MAN. EM.
ACC. CP.
ADD. CP.
CÓDIGO
SUST. CÓDIGO?
CÓDIGO
PONER A CERO?
GRATIS SEL. 01
GRATIS SEL. 26
GRATIS SECT. 11
GRATIS SECT. 68
PRUEBA SEL. 01
PRUEBA SEL. 26
PRUEBA SECT. 11
PRUEBA SECT. 68
MONEDA 1
MONEDA 8
CÓDIGO
SUST. CÓDIGO?
CÓDIGO
PONER A CERO?
EXTRA AZÚCAR
SIN VASO
* EXTRA LECHE **
VENTAS SEL. 01
VENTAS SEL. 26
VENTAS SECT. 11
VENTAS SECT. 68

Fig. 7.12

7.2.11 TEMPERATURA (Fig.7.13)

Este menú permite regular la temperatura de la caldera de café.

Temp. caldera	Temperatura de la caldera [70÷110 °C]
Temp. tanque	Temperatura Vega [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp.	Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
Delta seguridad	Delta seguridad Vega [5÷50 °C]
Tiempo seguridad	Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]
Descongela luego	Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]
Descongela por	Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

- Los parámetros 'Delta seguridad' y 'Tiempo seguridad' se visualizan sólo para el tipo de máquina Vega 'Pan'.
- El parámetro 'Descongela por' se visualiza sólo para el tipo de máquina Vega 'Snack'.

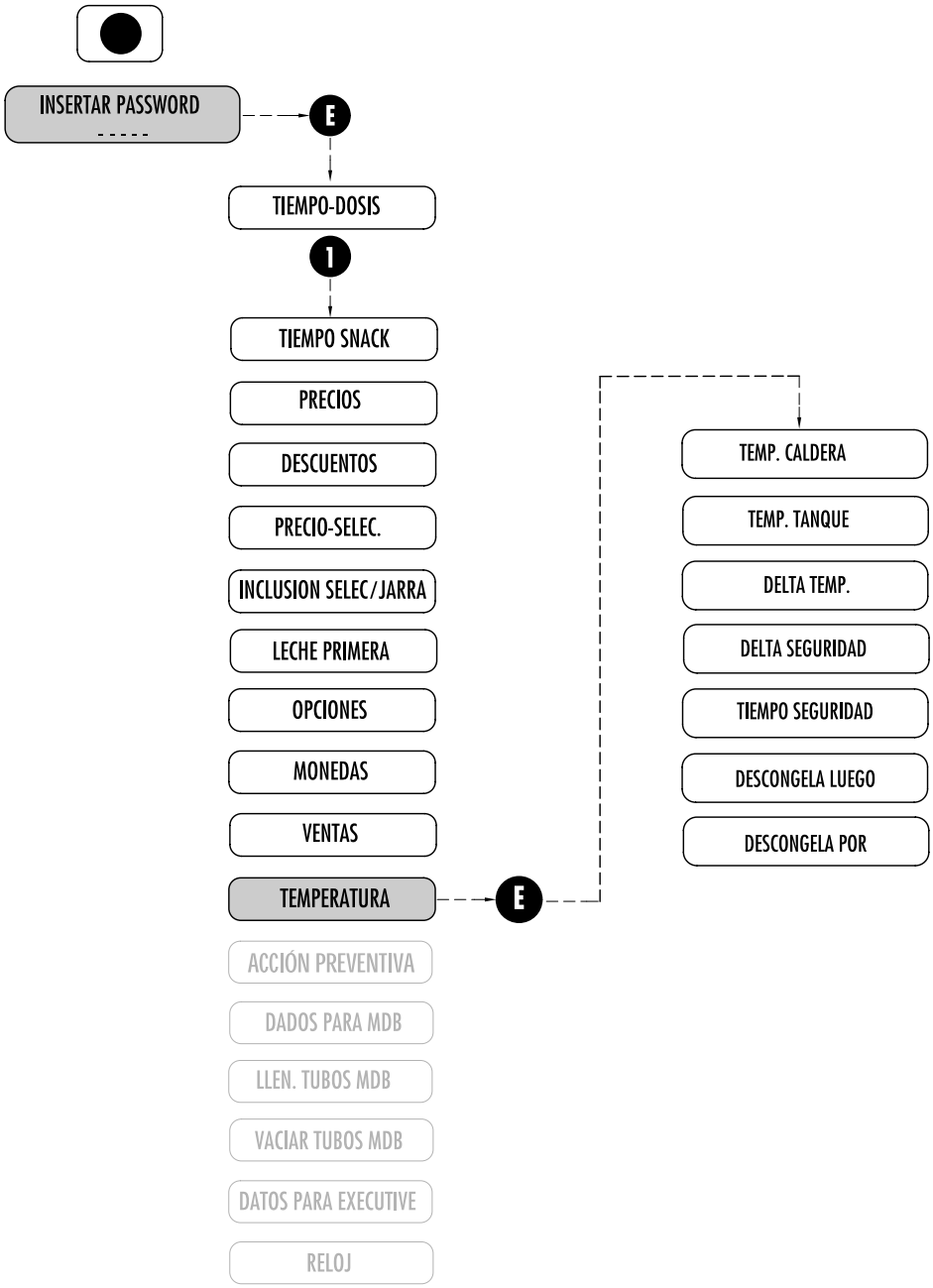


Fig. 7.13

7.2.12 ACCIÓN PREVENTIVA (Fig. 7.14)

Electroválvolas	Valor del descontador electroválvulas [0÷65535]
Guarniciones	Valor del descontador guarniciones [0÷65535]
Caldera	Valor del descontador caldera [0÷65535]
Sanit. HACCP	Valor del descontador sanitarización HACCP [0÷65535]
Depurador	Valor del descontador depurador [0÷65535]
Molederas café	Valor del descontador molederas café [0÷65535]
Filtros café	Valor del descontador filtros café [0÷65535]

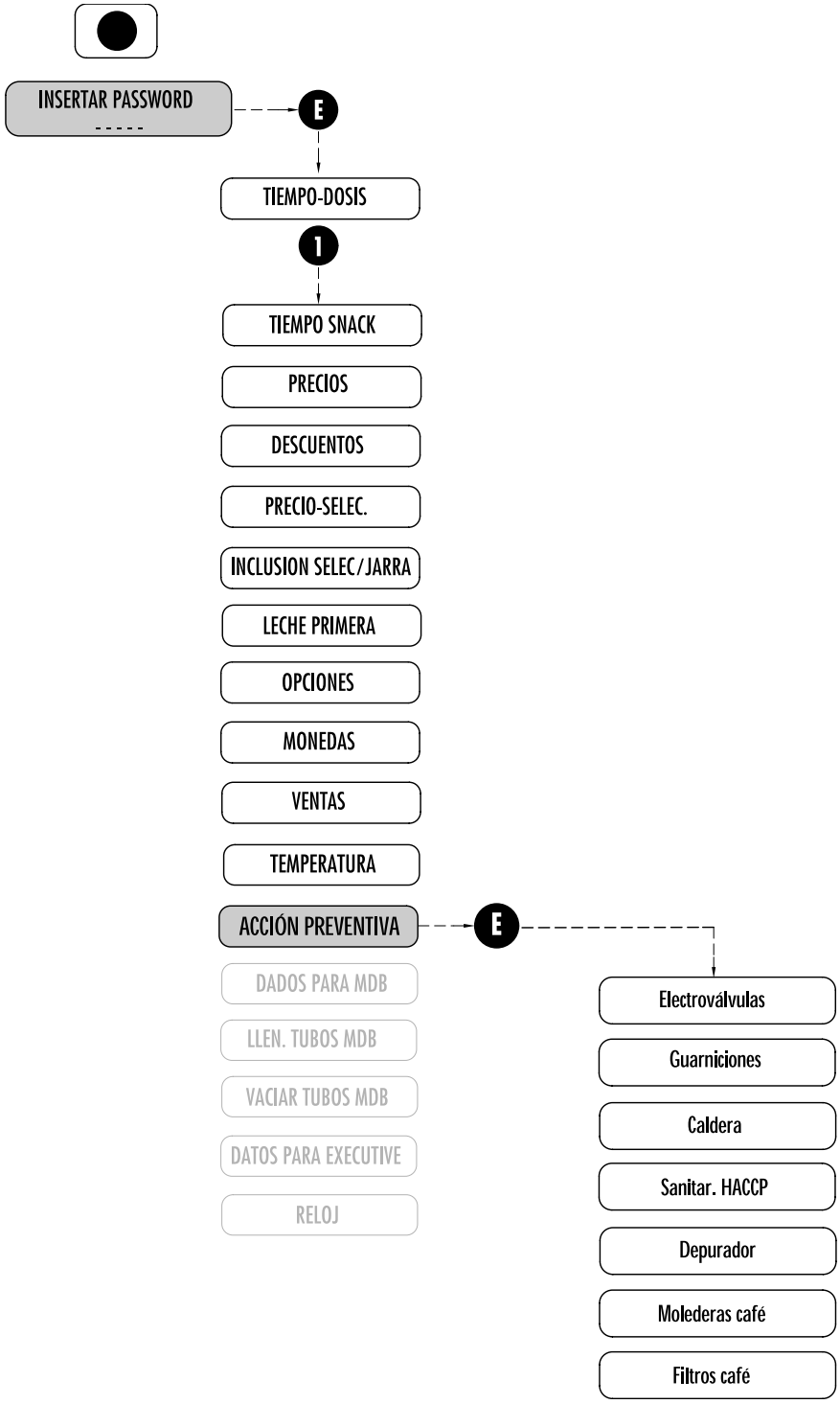


Fig. 7.14

7.2.13 DADOS PARA MDB (Fig. 7.15)

Cambio máximo	Máximo cambio erogable por el monedero [0÷9999]
Cambiamonedas	Activa la palanca del cambio [Si/No]
Crédito máximo	Máximo crédito cargable con la llave [0÷65535]
Ignora ExChg	Ignora las inhibiciones monedas si en 'exact change' [Si/No]
Token 1	Valor del token 1 [0÷65535]
Token 2	Valor del token 2 [0÷65535]
Token 3	Valor del token 3 [0÷65535]
Cambio por token	Habilita el cambio con el token [Si/No]
Recarga token	Habilita la recarga llave con el token [Si/No]
ExChg & token	Habilita la aceptación del token si en 'exact change' [Si/No]
Habil. moneda 1	Habilitación moneda 1 [Si/No]
...	
Habil. moneda 16	Habilitación moneda 16 [Si/No]
Habil. bill. 1	Habilitación billete 1 [Si/No]
...	
Habil. bill. 16	Habilitación billete 16 [Si/No]

Notas:

- *La programación de las habilitaciones monedas y billetes solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender el orificio para introducir las monedas y/o de la tarjeta.*
- *La programación de los parámetros "Ignora ExChg" y "ExChg & token" solo tendrá efecto después de apagar y volver a encender la tarjeta.*

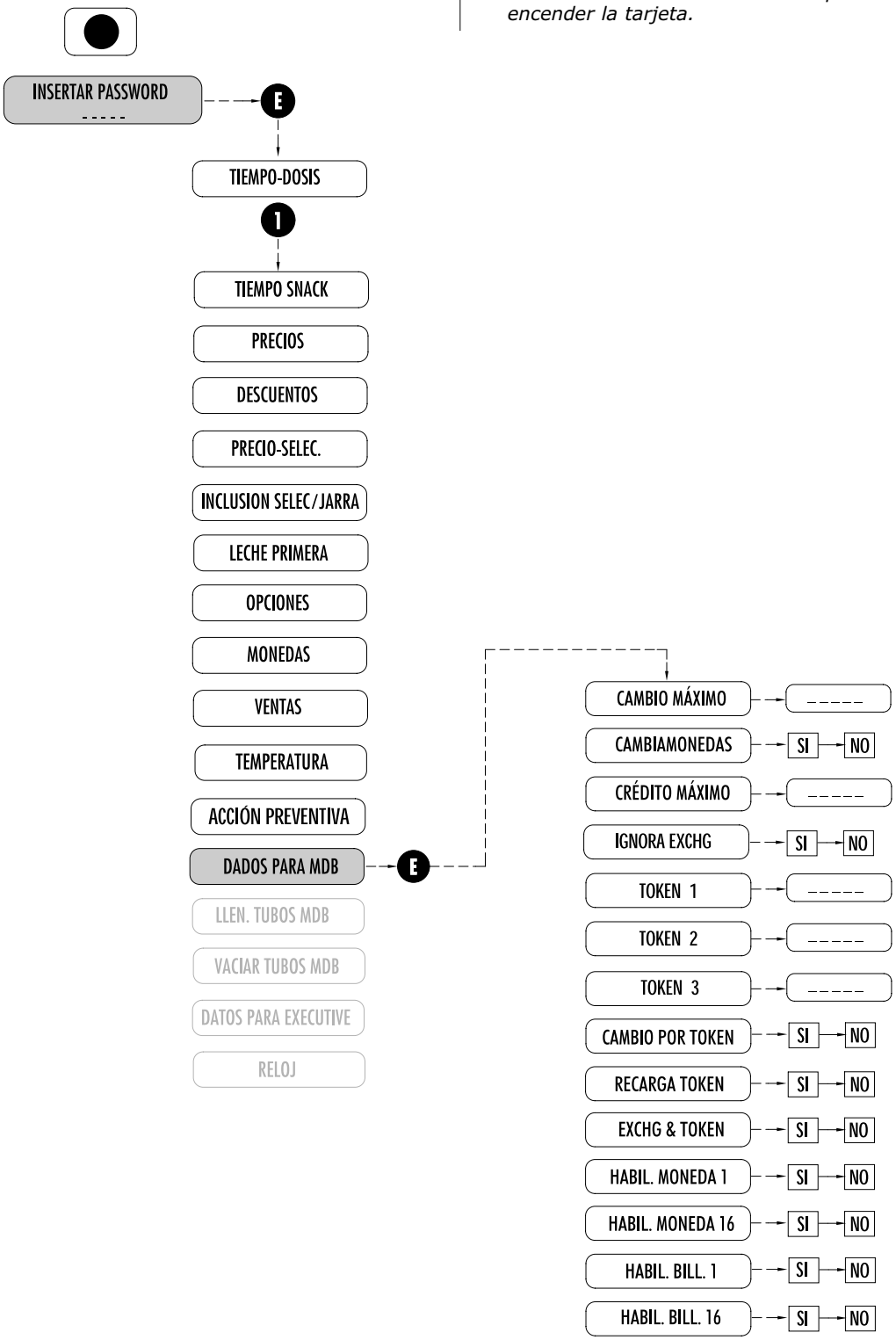


Fig. 7.15

7.2.14 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.16)

Llen. tubos MDB (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.

Fig. 7.16

7.2.15 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.17)

Moneda 1 (Tecla 5 vacía)
...
Moneda 16 (Tecla 5 vacía)

Presionando la tecla 5 se suministrará la moneda seleccionada.

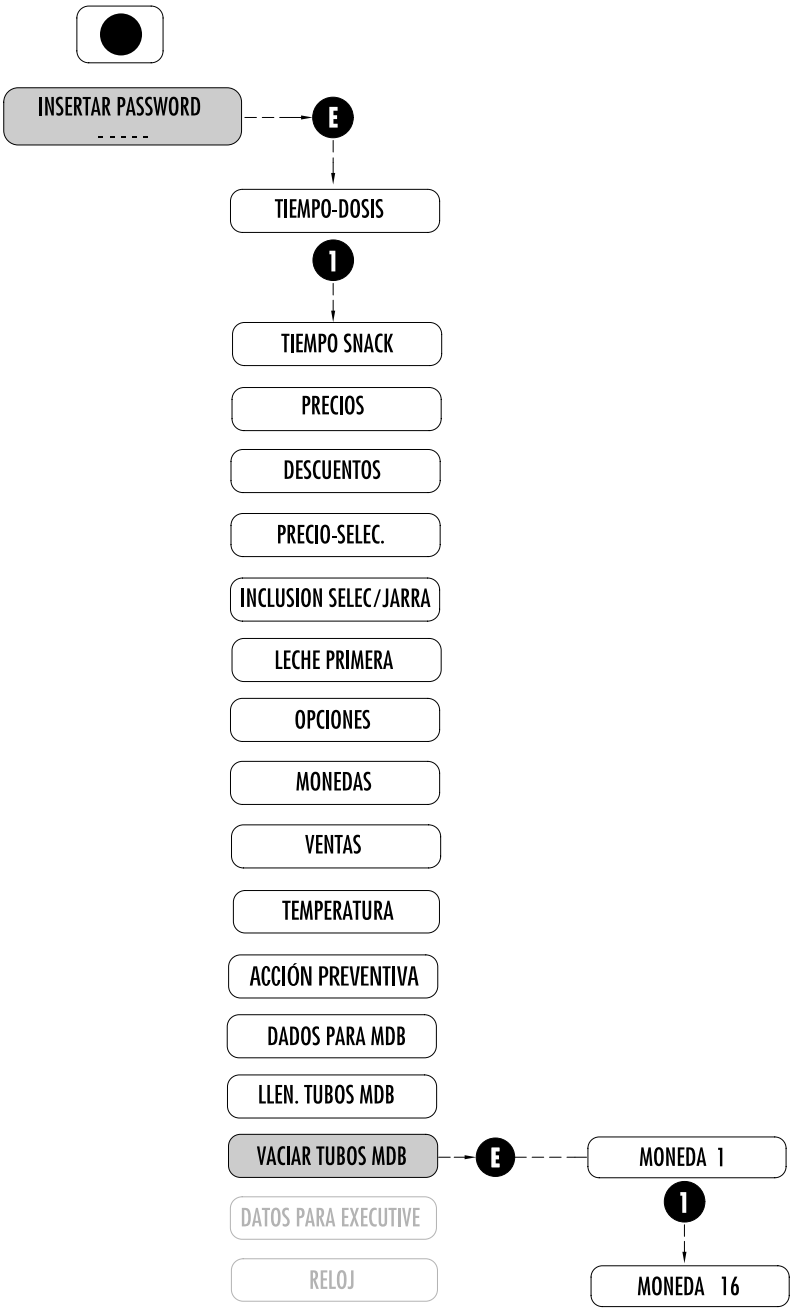


Fig. 7.17

7.2.16 DATOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.18)

Cambio inmediato	Habilita el cambio inmediato (pierde el nuevo crédito) [Si/No]
ECS dif.	Habilita la opción ECS diferenciado [Si/No]
Price holding	Habilita la opción price holding [Si/No]
Timeout precio	Timeout precio (solo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Nota:
- *si ambos parámetros "ECS dif." y "Price holding" son 'Si', prevalece el ECS diferenciado.*

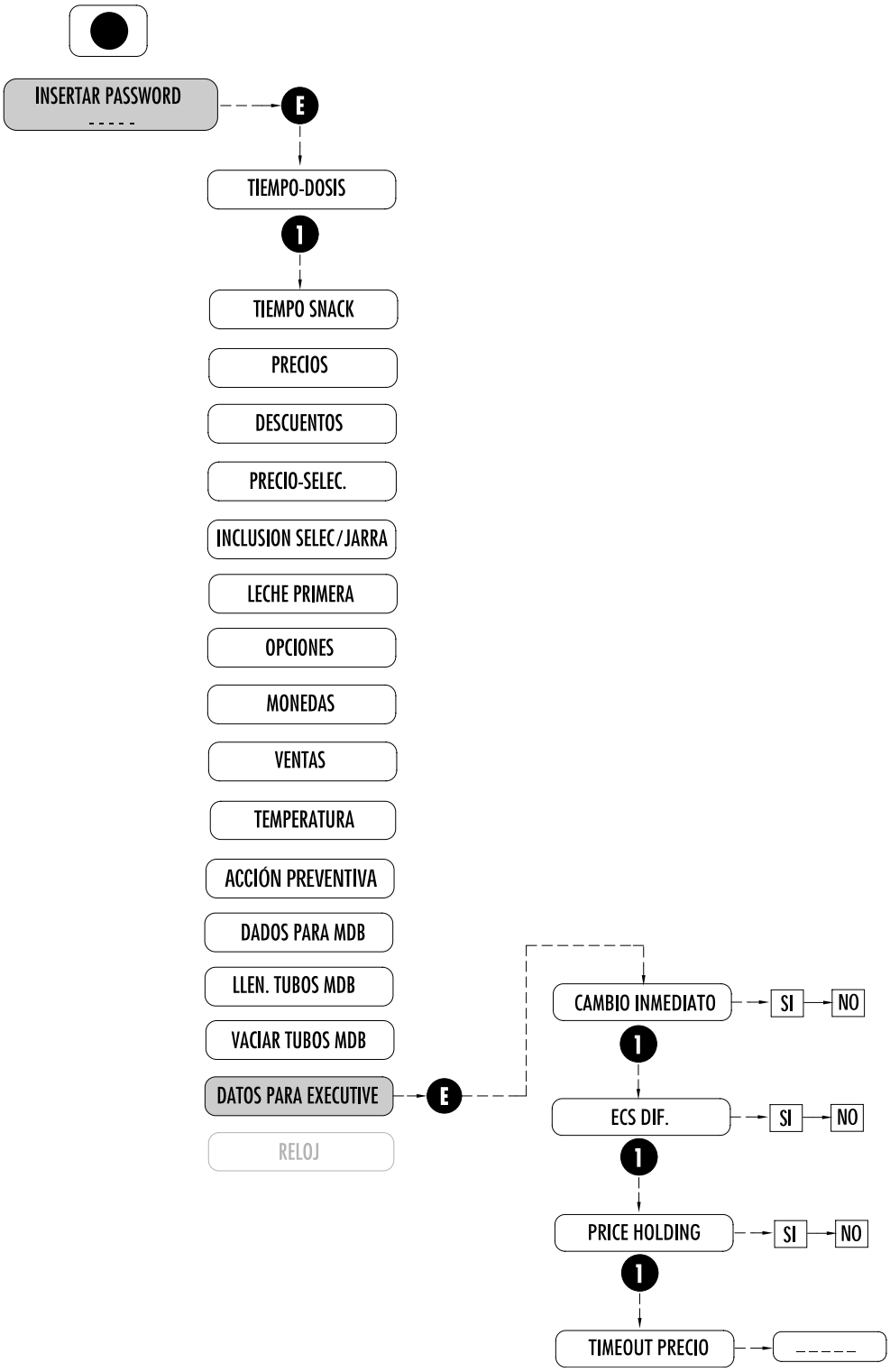


Fig. 7.18

7.2.17 RELOJ (Fig.7.19)

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos	Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1	Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Lavados

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1 [00:00..23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2 [00:00..23:59]

Descontar

Inicio 1	Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

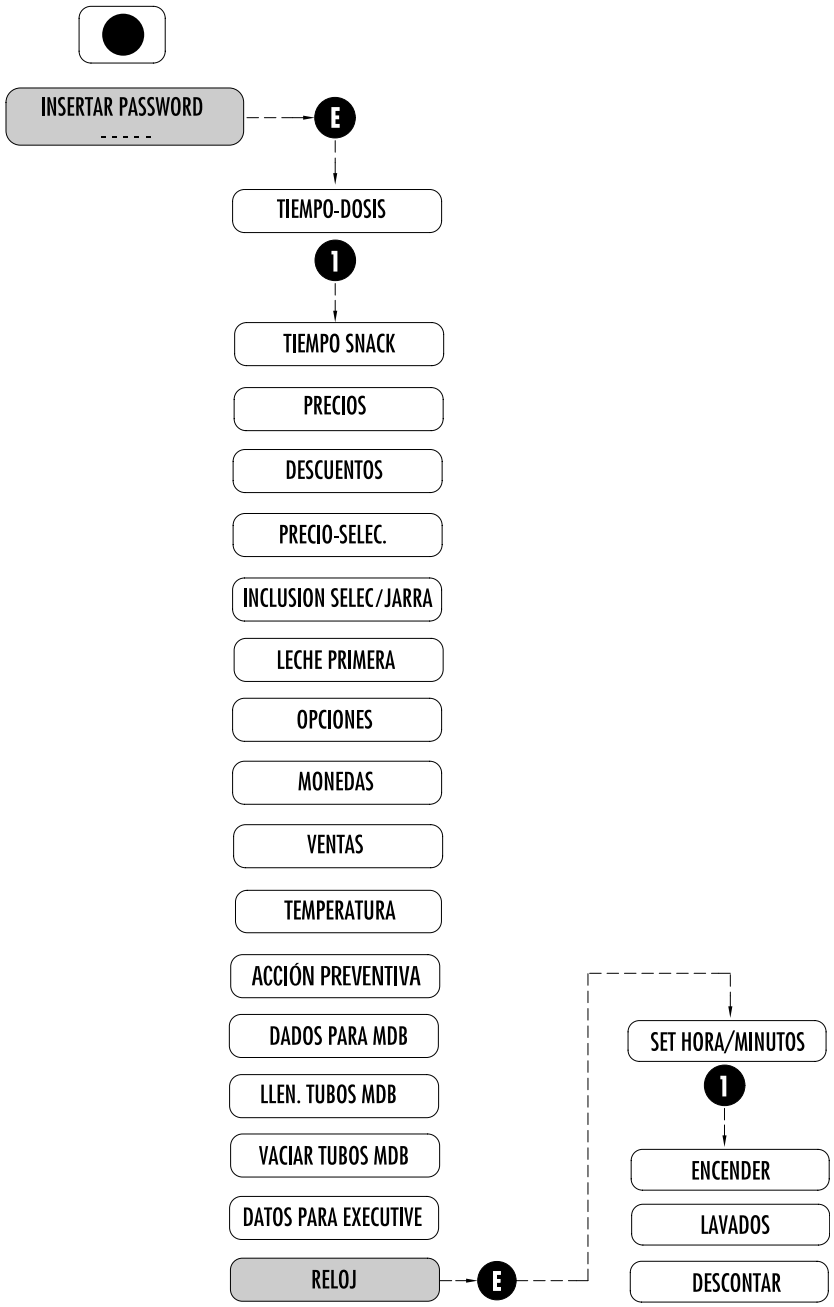


Fig. 7.19

8.0 MANTENIMIENTO VERSIÓN EXPRESO

¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.

Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior 'Service'. El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas). La serie se lleva con la modalidad EVA-DTS.

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- **Tecla preselección 1 (EXTRA AZÚCAR) - "PRUEBA SIN AZÚCAR"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal, permite dispensar cualquier selección sin vaso, azúcar y paletina.

- **Tecla preselección 2 (SIN VASO) - "PRUEBA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar una selección completa, (queda contabilizada en el contador de pruebas)
  Nota: *para anular una preselección de prueba sin dispensar producto, sólo es necesario pulsar el botón de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor continuara en modo de servicio*

- **Tecla preselección 3 (EXTRA LECHE) - "PRUEBA DE AGUA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar cualquier servicio sólo con agua.

- **Tecla preselección 4 (STOP AZÚCAR) - "RESET ALARMAS"**: tiene como misión anular los errores registrados en el distribuidor. Realiza una diagnosis para verificar que no exista otro error.
  Mediante la tecla 1 (DESPLAZAMIENTO ALARMAS) se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.

- **Tecla 1 - "ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES"** (si las hay) : tiene la función de efectuar una vuelta del grupo café. Visualiza también la lista de los errores (véase "RESET ALARMAS").

- **Tecla 2 - "LAVADO BATIDORA TÉ O DESCAFEINADO"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del té o del descafeinado.

- **Tecla 3 - "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora de la leche-chocolate.

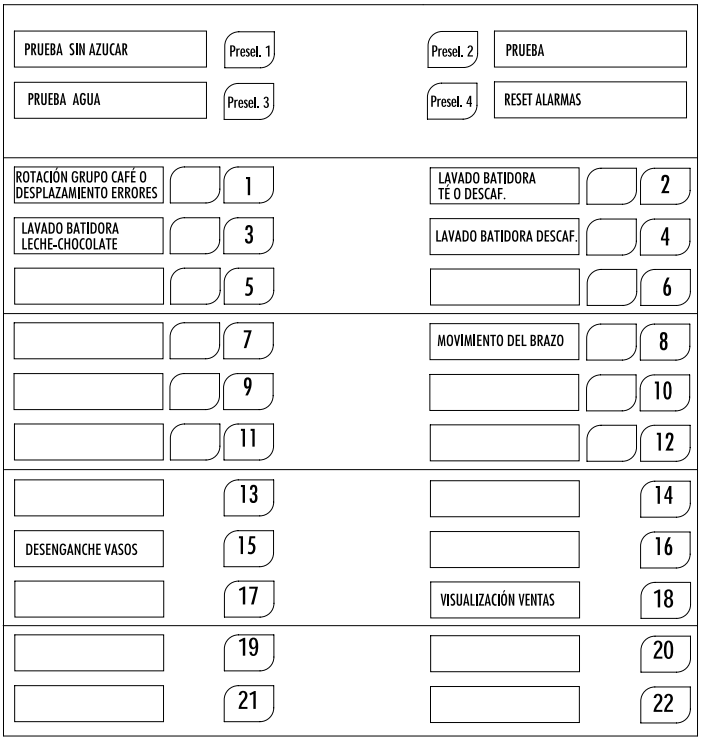
- **Tecla 4 - "LAVADO BATIDORA DESCAFEINADO"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del descafeinado.

- **Tecla 8 - "MOVIMIENTO DEL BRAZO"**: permite mover el brazo para poder abrir el soporte de la caldera.

- **Tecla 15 - "DESENGANCHE VASOS"**: permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección.

- **Tecla 18 -** Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Panel de manutención (versión expreso)



Teclado Vega

T1 Desplazamiento alarmas (si las hay)

T4 Ensayo de un producto

T5 Reset alarmas

T8 ó **TA** teclado Vega 600: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 6.0 INSTALACIÓN del presente manual.

9.1.1 Mantenimiento aconsejado

Bianchi garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	***N° VENTAS***				
	5.000	***10.000***	***20.000***	***30/40.000***	***70/80.000***
Regeneración depurador *	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas			●		
Sustitución de las molederas				●	
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.2.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.9.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**)

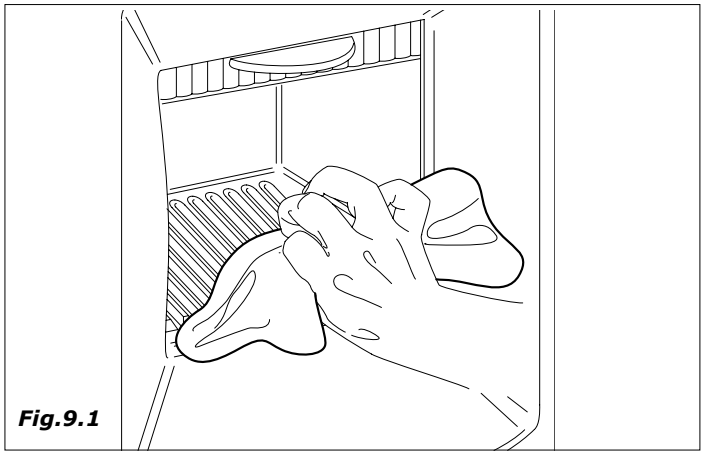


Fig.9.1

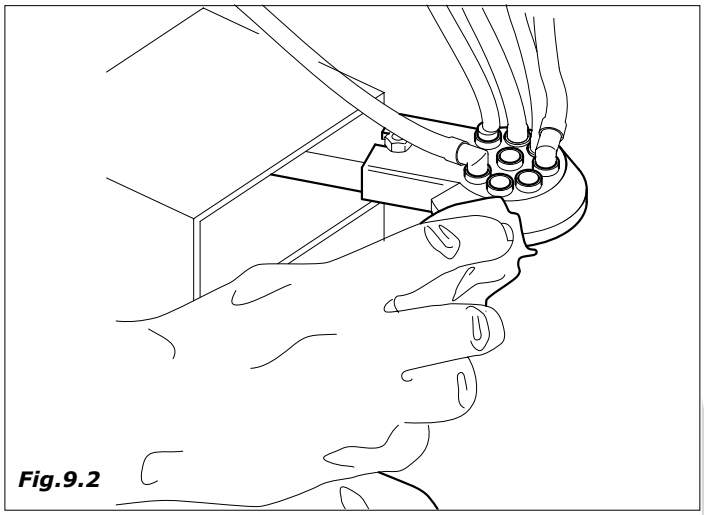


Fig.9.2

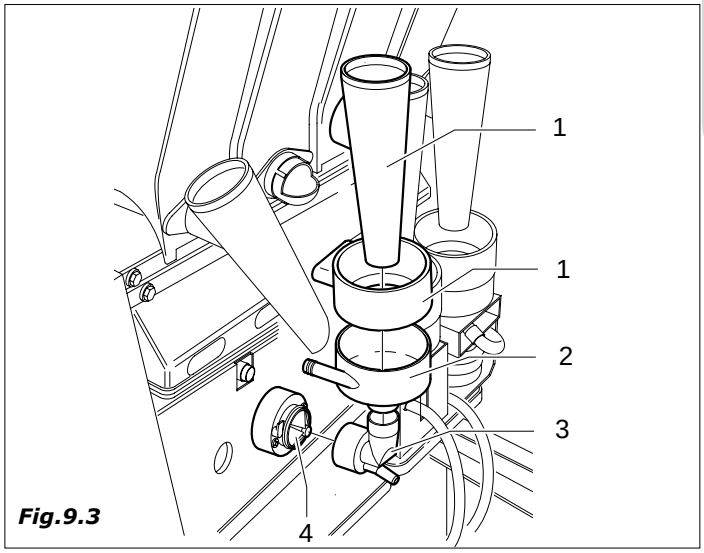


Fig.9.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.9.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.9.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.9.6)*

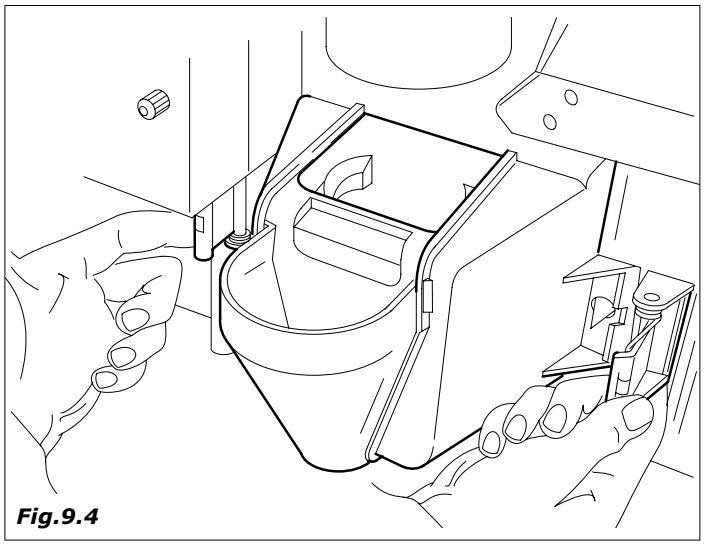


Fig.9.4

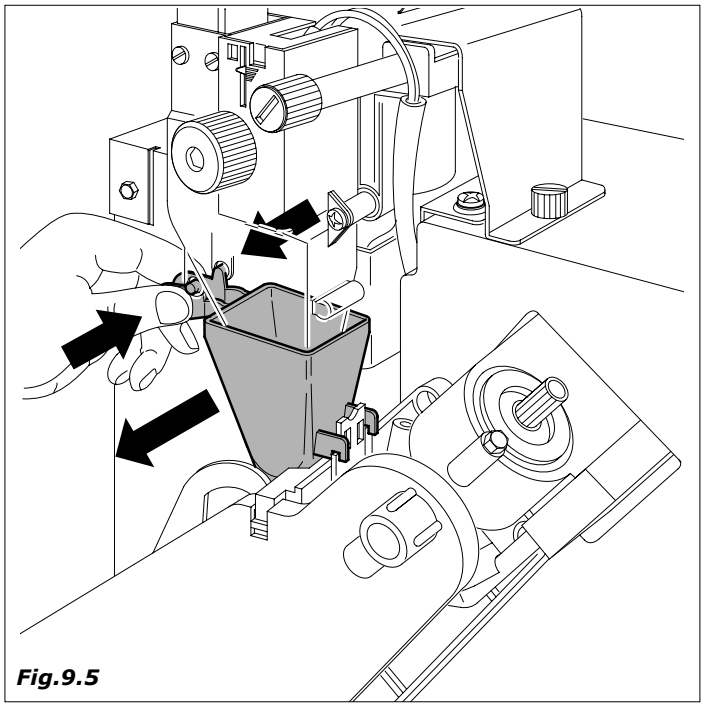


Fig.9.5

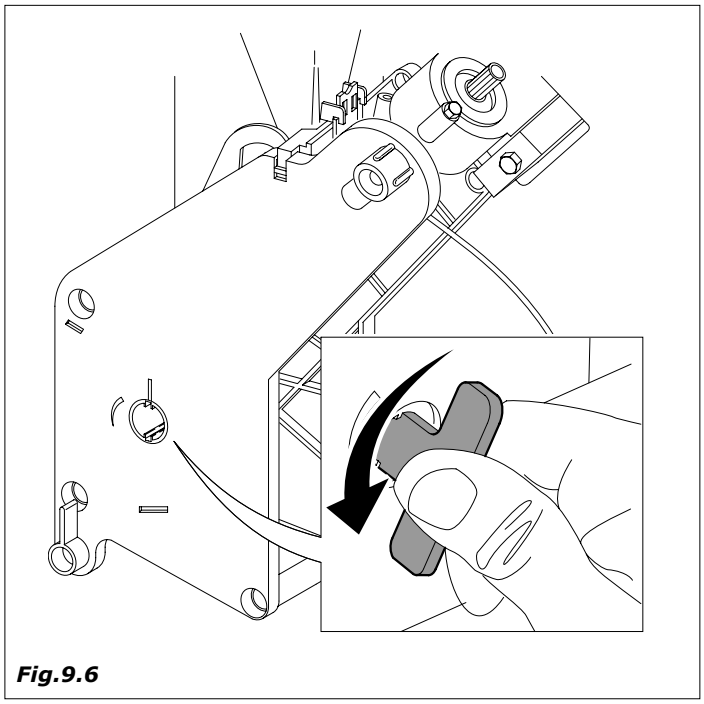


Fig.9.6

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.9.7)*

– sacar el cubo de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.9.8)*

Última operación: recolección del dinero.

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.9.9)*.

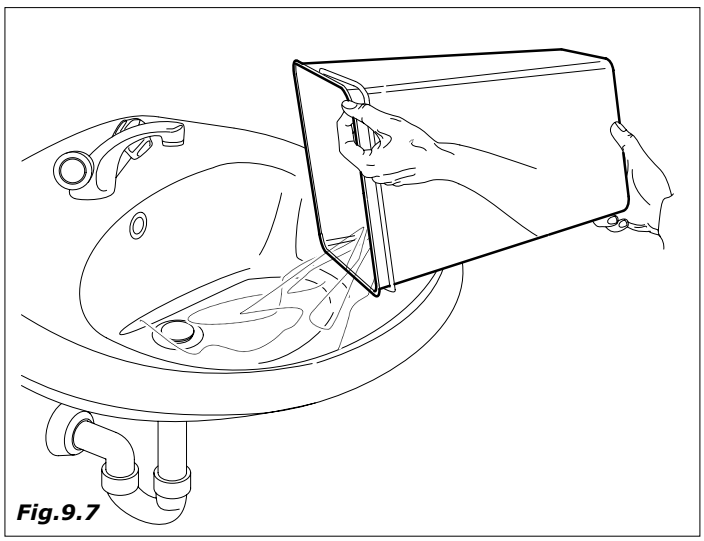


Fig.9.7

Fig. 9.8

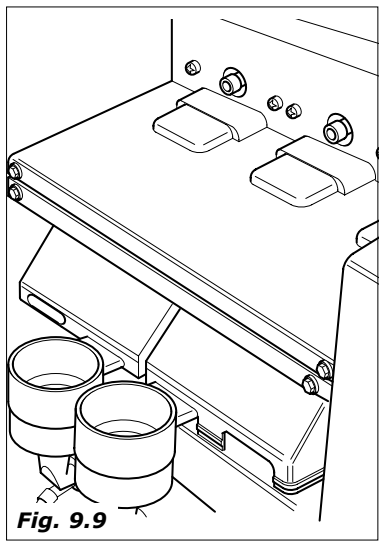


Fig. 9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec.6.6 correspondiente a la primera instalación.

9.1.6 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.10).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

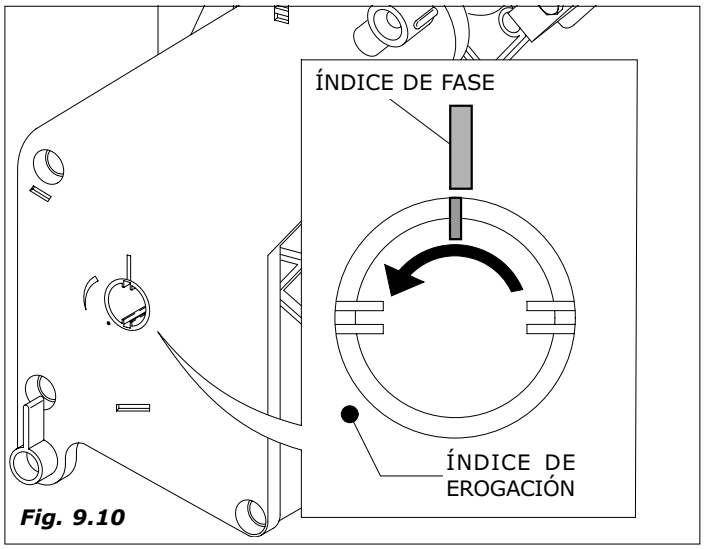


Fig. 9.10

9.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

9.2.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera. Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

9.2.2 Control temperatura

- regular la temperatura del distribuidor de acuerdo con las recomendaciones específicas de los fabricantes de la comida contenida en el distribuidor
- la comida generalmente se conserva de forma apropiada a una temperatura inferior a 8° C
- los bocadillos, concretamente, son necesarios conservarlos a una temperatura que puede oscilar entre los 3°C y los 5°C
- naturalmente estos productos se deben transportar en contenedores térmicos apropiados.

INFORMACIONES GENERALES SOBRE LOS PRODUCTOS DISTRIBUIDOS

- controlar siempre la fecha de caducidad
- controlar siempre la hermeticidad de las confecciones
- recordar que la comida siempre se debe conservar a al menos a 15 cm de altura del suelo
- durante la carga no tocar nunca los vasos, hacerlos resbalar fuera de la confección
- durante la carga nunca tocar las cucharillas, hacerlas resbalar fuera de la confección
- evitar conservar los productos solubles durante mucho tiempo o en ambientes aislados, húmedos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	***TIEMPO / n° VENTAS***		
	CADA DIA	***CADA SEMANA***	***20000 VENTAS O MAX CADA MES.***
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- ***Gramaje del café molido.*** Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.11).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.11).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- ***Regulación del grado de molienda.*** Girar el tornillo *(Fig.9.12)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

- Para obtener un buen caudal en la batidora, abrir el tornillo de la electroválvula *(Fig.9.13)*.

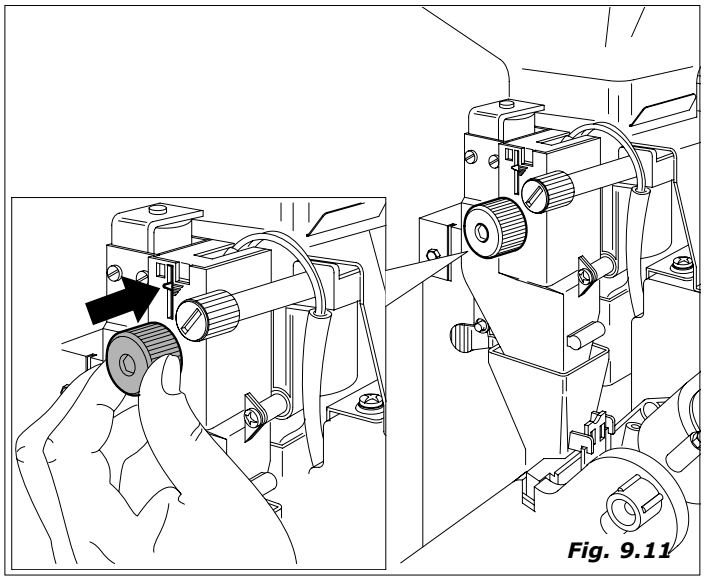


Fig. 9.11

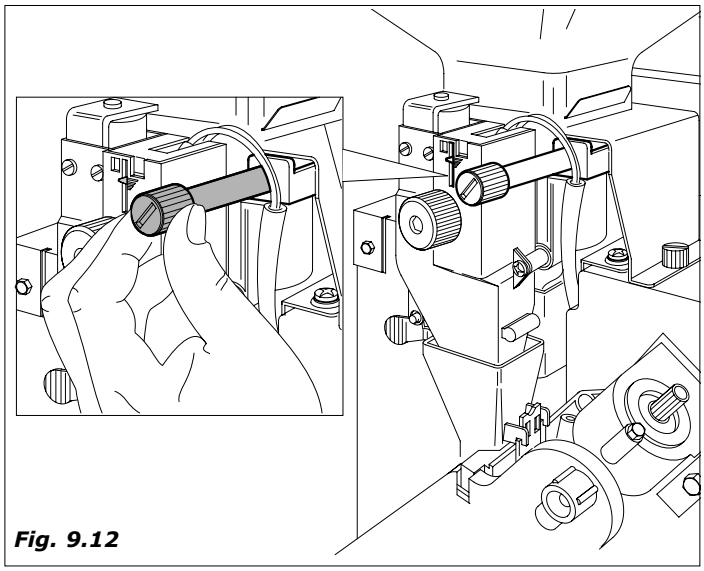


Fig. 9.12

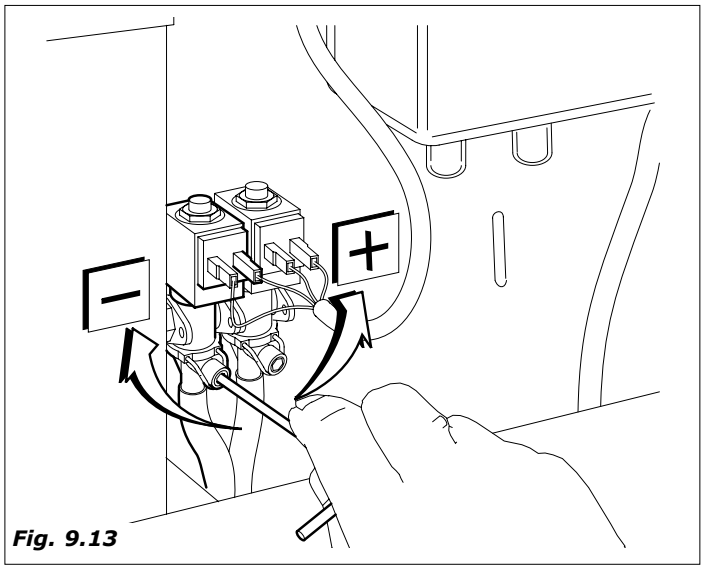


Fig. 9.13

9.4 Regeneración de resinas

La regeneración de resinas, va relacionada en función de la red hidráulica. Como referencia, se puede utilizar la siguiente tabla:

Dureza agua	Nùmero de selecciónes	
° francés	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Para verificar el grado de dureza y así saber cuando es necesario el mantenimiento, se pueden utilizar unos kits que venden en las tiendas especializadas.

La operación de regeneración en el distribuidor tal y como se indica:

- Quitar tensión al distribuidor
- Girar el grifo inferior habiendo tenido la precaución de colocar el tubo del grifo inferior en el cubo *(Fig.9.14)*.
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg de sal de cocina *(Fig.9.15)*
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo *(Fig.9.16)*

El tiempo necesario para esta operación oscila entre 30 y 45 minutos.

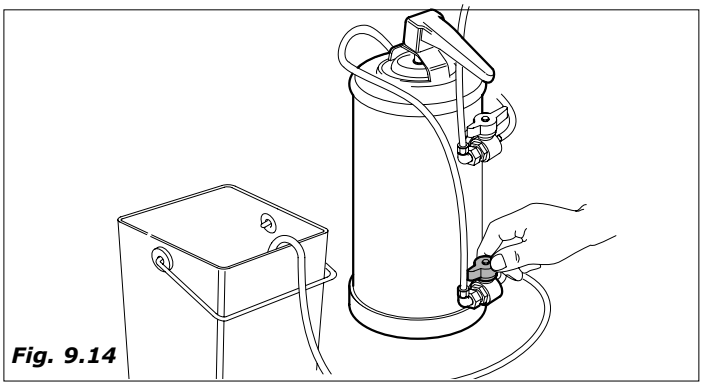


Fig. 9.14

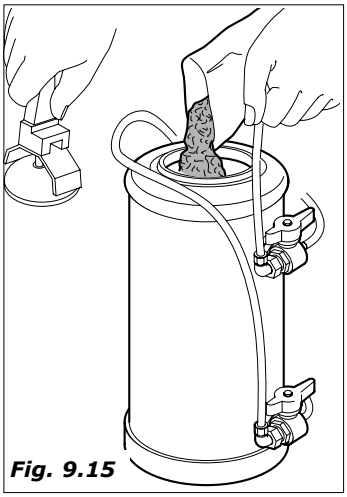


Fig. 9.15

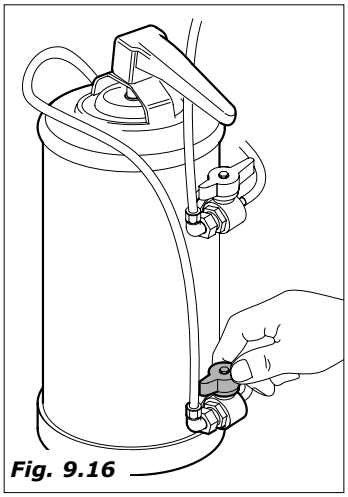


Fig. 9.16

9.5 Sustitución del tubo de neón (opcional).

Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Extraer la columna portavasos *(Fig. 9.17)*.
- Se presenta un cárter rectangular fijado a la puerta por medio de dos tornillos autorroscantes. Destornillar los tornillos *(Fig. 9.18 y Fig. 9.19)*.

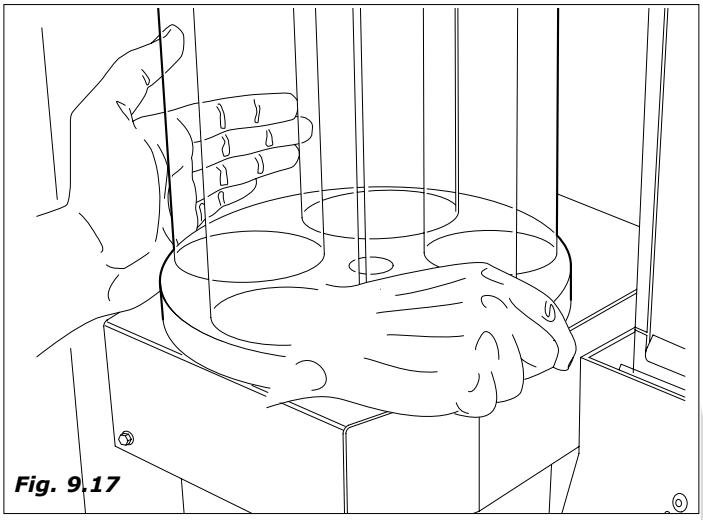


Fig. 9.17

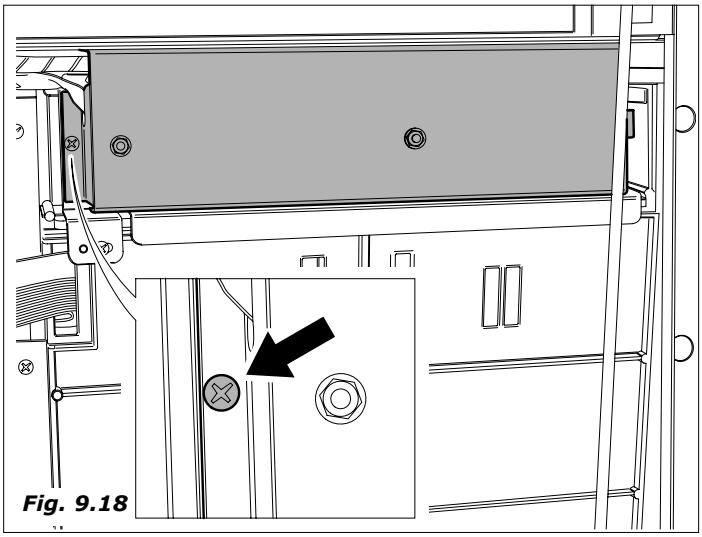


Fig. 9.18

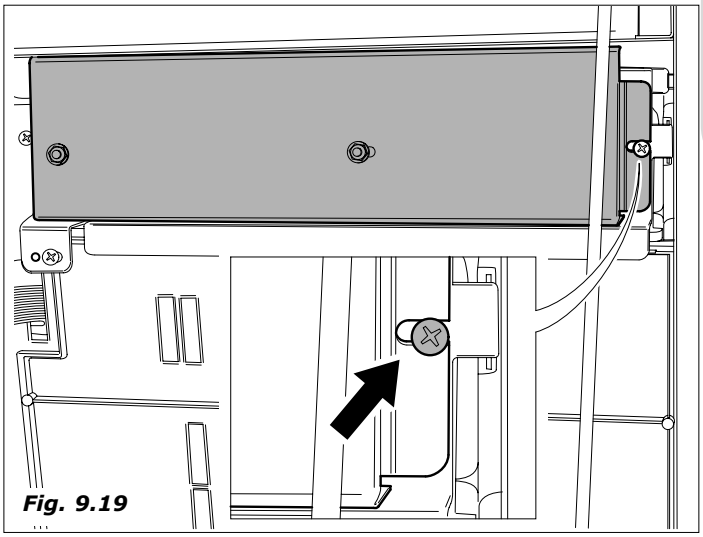


Fig. 9.19

- Quitar el cárter portalámparas extrayéndolo hacia la izquierda y girándolo sobre sí mismo *(Fig.9.20)*.
  Extraer entonces el tubo de encastre que hay que sustituir.

- Colocar nuevamente el cárter fijándolo nuevamente a la puerta con los correspondientes tornillos y verificar el funcionamiento.

- Montar las piezas siguiendo el procedimiento inverso.

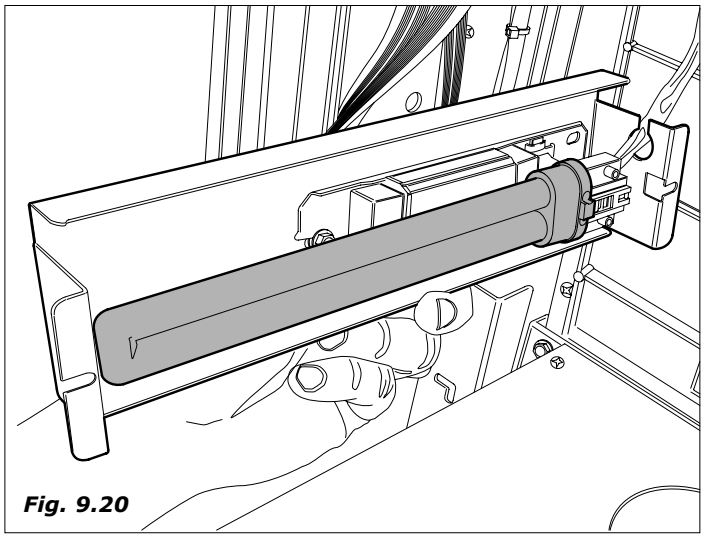


Fig. 9.20

9.6 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón *(Fig.9.21)*.
- Vaciar todo el producto de los contenedores
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig.9.22)*
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

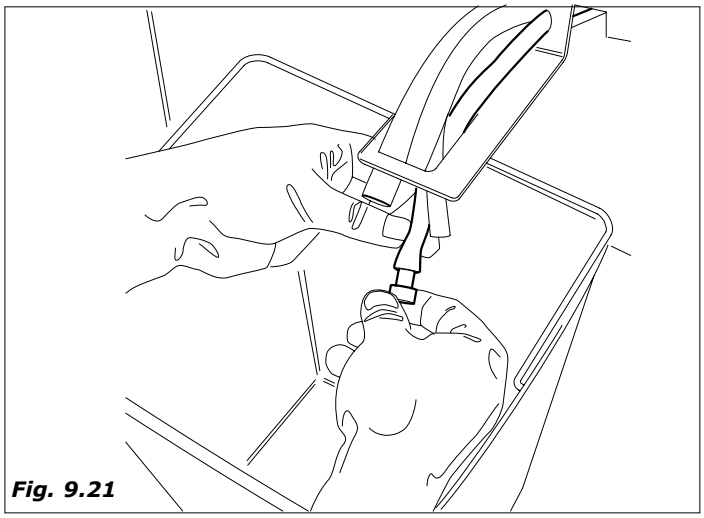


Fig. 9.21

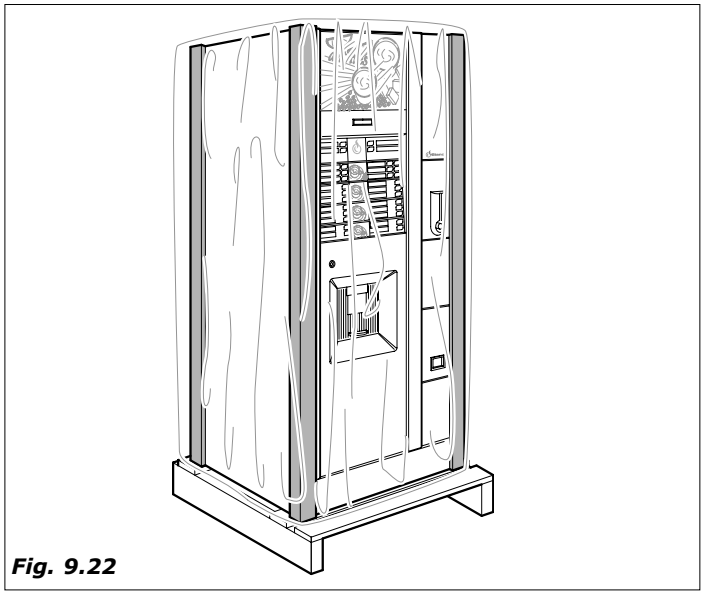


Fig. 9.22

10.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.
Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

Al comprobar una alarma tienen en general el efecto de apagar todas las salidas y bloquear la posible erogación en curso. Todas las alarmas se pueden eliminar, previa eliminación de la causa, entrando en mantenimiento y presionando la tecla "preselección 4".

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarmas tarjeta 'Master'		
Alarma - Error eeprom	*Se activa si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar lel reset de las alarmas.*
Alarma - Err. monedero	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero.-Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma.-MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.*	*Dichas alarmas se autorestablecen*
Alarmas - Configuración	*Se verifica si no se detecta ninguna tarjeta slave en el encendido o si la revisión de por lo menos uno de los slave conectados no es compatible.*	*Verificar las conexiones eléctricas entre la tarjeta Master y la tarjeta de Potencia. Volver a cargar FW en la Tarjeta de potencia.*
Alarmas - Fuera de servicio	*Se verifica si todos los slave conectados a la tarjeta Master están en alarma. No es posible entonces efectuar ningún suministro.*	*Verificar alarmas en mantenimiento*
Alarma - Factor de escala	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding) o MDB. Se verifica si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se autorestablece.*	*Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.*
Alarmas tarjeta'Potencia'		
Alarmas memorizadas		
E09 EEPROM	*Salta si se detecta un eror en la eeprom. Efectuando la operación de reset se volverán a cargar también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar la operación de reset de las alarmas.*
E17 MOTOR BRAZO	*Se verifica si vence el timeout de 10 segundos durante el movimiento del dispositivo de traslado de los vasos.*	*Verificar y eventualmente sustituir.* *Verificar el microinterruptor de posición del motor.*
E21 BEB. NO DISP.	*Se activa si está presente la indicación E05 y cualquiera de las indicaciones E02, E03, E04, E06 y E025.*	*Verificar las indicaciones*
Alarmas no memorizadas		
E00 FUERA DE SERVICIO	*Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.*	*Verificar alarmas en mantenimiento*
E01 VASO	*Salta en uno de estos dos casos:* *1. Vence el timeout de 30 segundos para la rotación de la columna de vasos.* *2. Vence el timeout de 10 segundos para el desenganche de los vasos.*	*Llena la columna correspondiente.* *Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.*
E08 VACÍO AGUA	*Se activa luego de 2 segundos a partir de la detección del microinterruptor de vacío del agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12 y E13*	*Verificar la capacidad hídrica de la instalación de red. Electroválvula entrada agua Buen funcionamiento del microinterruptor de la cubeta.* *Vaciar el cubo de desperdicios líquidos* *Verificar el microinterruptor cubeta y eventualmente sustituir*
E12 TCAFFÈ<60C°	*Se verifica si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 ºC, o si durante el funcionamiento normal la temperatura queda por debajo de los 60 ºC por 15 minutos.*	*Verificar los parámetros de programaciónControlar el Clixon*
E27 NO EXPANSION	*Se comprueba si la máquina no es 'Antares solubles' y no se detecta la presencia de la tarjeta de expansión SF0258A en uno de estos casos: máquina con frigo, configuración con más de 6 electroválvulas o más de 8 motorreductores o más de 5 mixer.*	*Comprobar las conexiones entre la tarjeta Potencia y la tarjeta Expansión. Sustituir tarjeta Expansión.*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Indicaciones memorizadas		
E02 MOLINILLO	*Se activa si vence el timeout programado del molinilloEl display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye sólo en el caso de molienda instantánea.*	*Llenar el recipiente* *Verificar que no hayan impedimentos entre las muelasVerificar las conexiones eléctricas del motor*
E03 GRUPO CAFÉ	*Se activa si vence el timeout programado del grupo café.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar eventuales roturas y la alimentación eléctrica del motor* *Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.*
E04 BOMBA EXPRÉS	*Se activa durante la erogación del agua del café, si no se erogan por lo menos 10 cc en el timeout programado de la bomba El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir.* *Verificar la electroválvula del café y eventualmente sustituir.* *Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir*
E05 BOMBA SOL.	*Se activa durante la erogación del agua de los solubles o del agua caliente, si no se eroga por lo menos la mitad de la dosis en el timeout programado de la bomba.El display visualiza el mensaje "Sólo exprés".El importe se restituye si no se estaba suministrando agua caliente.*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir* *Verificar la electroválvula de los solubles y eventualmente sustituir* *Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir*
E06 DOSIFICADOR DE CAFÉ	*Se activa si luego de la fase de desenganche del café el microinterruptor de la dosis queda presionado.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar el microinterruptor de dosis y eventualmente sustituir* *Verificar eventuales obstrucciones y eventualmente extraerlas*
E10 PALETILLAS	*Se activa si vence el timeout paletillas de 10"". Con esta indicación activa, no se suministrarán más las paletillas .*	*Verificar el microinterruptor paletillas y eventualmente sustituir.* *Verificar el correcto funcionamiento del motor paletillas y la leva correspondiente.*
E11 SONDA NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto.La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir* *Verificar las conexiones eléctricas.*
E26 SONDA NTC 2	*Se verifica si la sonda de temperatura 2 se pone en cortocircuito o el circuito está abierto.El compresor del frigo Bianchi se apaga si la NTC está en corto o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar la resistencia de la sonda NTC 2 y eventualmente sustituir* *Verificar las conexiones eléctricas.*
E16 CAPACIDAD	*Erogación de solubles o de agua caliente: se verifica si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada. El display visualiza el carácter "*" como último carácter. Esta indicación prevalece sobre las de los contadores descendentes (las tres sucesivas).*	*Ver la nota (1)*
E22 DEPURADOR	*Se activa si el valor del contador descendente del depurador es igual a cero.*	*Regenerar el depurador. Restablecer el contador descendente. Depurador en progr.*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Indicaciones memorizadas		
E23 MUELAS	*Se activa si el valor del contador descendente de las muelas del café es igual a cero.*	*Sustituir las muelas. Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
E24 FILTROS	*Se activa si el valor del contador descendente de los filtros de café es igual a cero.*	*Sustituir los filtros.Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
E32 - ELECTROVáLV.	*Salta si el valor de contador de las electroválvulas es igual a cero. Visualiza "^" en la última casilla del display.*	*Sustituir eletroválvula. Restablecer el contador descendente electroválvulas en progr.*
E33 - GUARNICIONES	*Salta si el valor del contador de las guarniciones es igual a cero. Visualiza "<" en la última casilla del display.*	*Sustituir guarniciones. Restablecer el contador descendente guarniciones en progr.*
E34 - CALDERA	*Salta si el valor del contador de la caldera es igual a cero. Visualiza ">" en la última casilla del display.*	*Restablecer el contador descendente calderas en progr.*
E35 - Sanit. HACCP	*Salta si el valor del contador de la sanitarización HACCP es igual a cero. Visualiza ""@"" en la última casilla del display.*	*Restablecer el contador descendente Sanit. HACCP en progr.*
Nota: si dos o más de estas últimas cuatro señalaciones están activadas, se visualiza 'p' en la última casilla del display.		
Indicaciones memorizadas omnifet		
E30 - OMNIFET XX	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet xx.*	*Verificar los eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET indicado. Eliminar la causa y apagar el distribuidor por algunos minutos.Efectua el reset de las alarmas*

xx	***Salida controlada del omnife (versión exprés)***	8	*Electroválvula tè*
0	*Relé para bomba*	*9*	*Dosificador café*
1	*Electroválvula café*	*10*	*Motor tè*
2	*Batidora té*	*11*	*Batidora leche/chocolate*
3	*Electroválvula leche/chocolate*	*12*	*Electroválvula desaffeinado*
4	*Motor azúcar*	*13*	*Batidora desaffeinado*
5	*Desenganche azúcar*	*14*	*Motor desaffeinado*
6	*Contragolpes*	*15*	*Electroválvula carga agua*
7	*Electroválvula agua caliente*	*16*	*Molinillo*

xx	***Salida controlada del omnife (versión soluble)***	8	*Motor 2*
0	*Ev. frío 6*	*9*	*Motor 5*
1	*Ev. frío 5*	*10*	*Motor 1*
2	*Batidora 2*	*11*	*Batidora 1*
3	*Electroválvula 3*	*12*	*Ev. frío 4*
4	*Electroválvula 1*	*13*	*Ev. frío 3*
5	*Electroválvula 2*	*14*	*Ev. frío 1*
6	*Motor 4*	*15*	*Ev. frío 2*
7	*Motor 3*	*16*	*Batidora 3*

Indicaciones no memorizadas		
E25 - NO GRUPO	*Salta si no se detecta la presencia del grupo café por medio del correspondiente microinterruptor. El display visualiza el mensaje "Sin café".*	*Verificar el microinterruptor de presencia del grupo y eventualmente sustituir.*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarmas tarjeta "Vega"		
Alarmas memorizadas		
Vega eeprom	*Salta si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se cargarán nuevamente también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si está presente esta alarma).*	*Efectuar la operación de reset de las alarmas.*
Alarmas no memorizadas		
V00 - FUERA SERV.	*Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta Vega con la tarjeta Master.*	*Verificar la conexión Master/Slave.Verificar las alarmas en mantenimiento.*
Indicaciones memorizadas		
Vega sector xx	*Salta si vence el timeout del motor del sector xx durante el suministro.*	*Verificar el motorreductor del sector, espiral y conexiones eléctricas*
Vega T seguridad	*Salta si se supera la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan)..*	*Verificar parámetros programación. Verificar grupo refrigerante.*
Vega sonda NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura va en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar las resistencias de la sonda NTC y eventualmente sustituir. Verificar las conexiones eléctricas.*
Vega sensor	*Se comprueba si la tarjeta Vega no detecta el sensor de la no existencia de producto durante 5 segundos. El sensor se debe habilitar y la opción 'Sens.Vega Master' debe estar en 'Off'. Si esta señalación está activada, la tarjeta se comportará como con el sensor deshabilitado.*	*Comprobar el sensor y eventualmente sustituirlo* *Comprobar la conexión eléctrica*

(1) La alarma E-16 CAPACIDAD es una simple señalización, no bloquea, indica una progresiva reducción del caudal de agua en el circuito de la bomba, electroválvula, o un fallo en el contador volumétrico,(ventolino). Esta señalización, avisa de un inminente fallo,E-04 BOMBA.

Están previstos otros indicaciones que no bloquean la máquina pero avisan que es necesaria la regeneración de las resinas del descalcificador, el cambio de las muelas del molinillo o del filtro. El número de servicios para los que aparece la señalización, se programa en el menú de "OPCIONES", las señalizaciones previstas son:

- * para señalar el error **E-16 CAPACIDAD**
- α para señalar la regeneración de **depurador**
- & para señalar la sustitución del **filtro**
- $ para señalar la sustitución de las muelas de **molinillo**
- # para señalar la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**
- % para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustitución de las **muelas**
- Ω para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustición de los **filtros**
- π para señalar la regeneración de los **depurador**, la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**

En presencia de uno de estos símolos, entrando en la modalidad de **SERVICIO** el display visualizará, en su lugar, el mensaje **ALARMA** seguida del símbolo que identifica el tipo de operación de mantenimiento a realizar.

Está prevista como medida de seguridad la "presencia del grupo" (microinterruptor situado en soporte del cojunto grupo-caldera) en la versión con grupo de plastico; en ausencia del grupo la máquina señala el mensaje "SELECCIONE BEBIDA SIN CAFE' EXPRESO".

Se señala además la presencia de:
- Grupo café
- Agua
- Café
- Vasos
- Vacío bolsa fondos

y de las seguridades:
- Termostato caldera café
- Interruptor puerta
- Anti-inundación mecánico
- bomba, molinillo, motor grupo, erogación café (regulación de tiempo)

12.0 KIT ACCESORIOS

- KIT BOMBA
- KIT RELOJ
- KIT CÁMERA CALENTADA
- ELECTROVÁLVULA AGUA CALIENTE
- CUENTAGOLPES ELECTROMECÁNICO
- CAJAS PRODUCTOS CON SOBRETAMAÑO
- DEPURADOR

BIANCHI

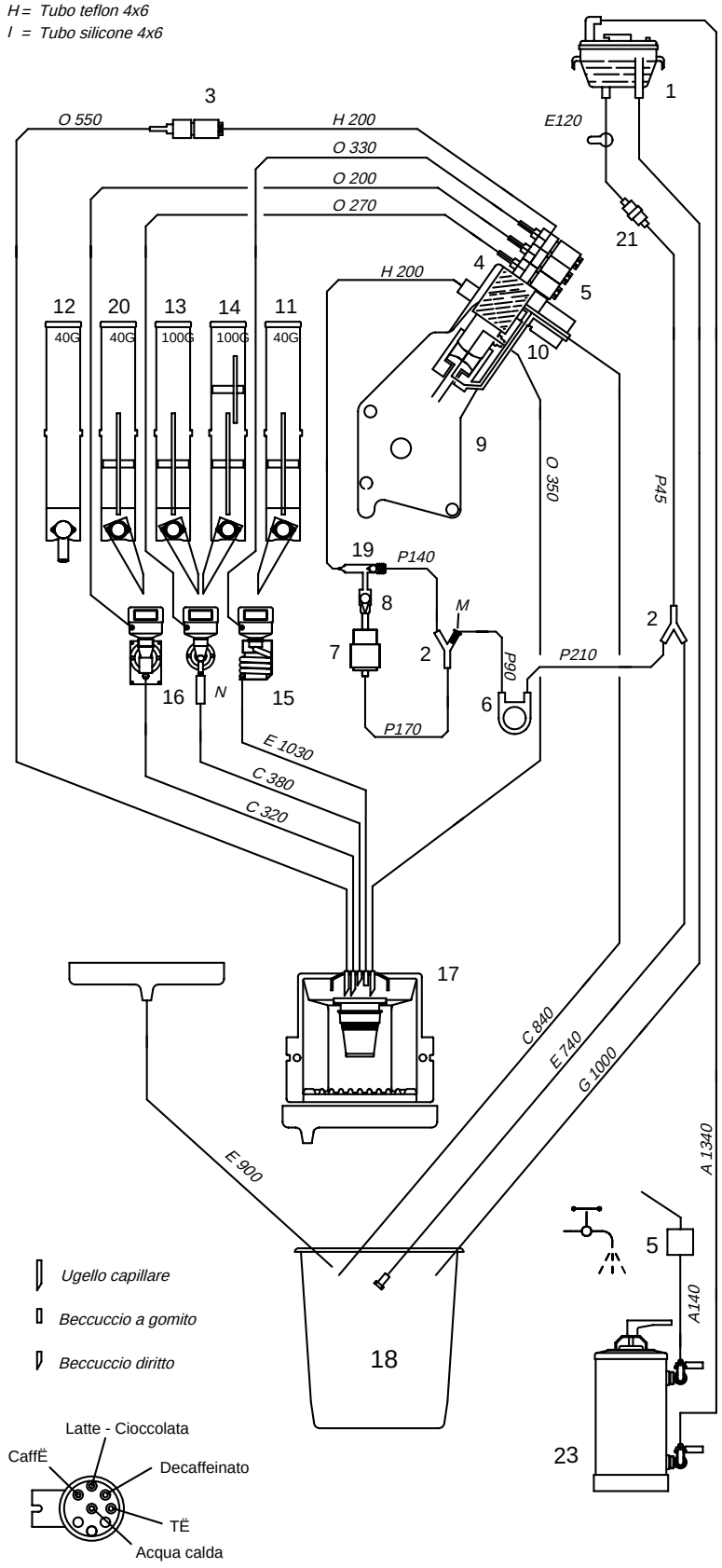
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión expreso)

Cod. 11090611
Data 23.07.2002 | Dis. Colombo
Ediz. 0

1 Pileta
2 Juntura a "Y"
3 Electroválvula agua caliente
4 Caldera
5 Electroválvulas
6 Indicador de flujo
7 Bomba
8 Valvula de retencion
9 Grupo de erogacion café
10 Electroválvula tres vías café
11 Recipiente dosificador té
12 Recipiente dosificador azucar
13 Recipiente dosificador leche
14 Recipiente dosificador chocolate
15 Espiral té
16 Cámara mezcladora batidora
17 Posicion de erogacion
18 Hueco erogacion
19 Valvula de seguridad
20 Recipiente dosificador descafeinado
21 Filtro de agua
22 Electroválvula entrada agua
23 Depurador

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo silicone 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Tubo teflon 4x6
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo teflon 2x4
M = Riduzione
N = Riduzione latte
P = Tubo silicone 5x9
O = Tubo silicone 3x6 (C)

DENOMINAZIONE
ANE24 xx



Bianchi VENDING MACHINES

POS.	COMPONENTI	*Components*
1	Interr. generale di sicurezza	*Safety switch*
2	Fusibili	*Fuses*
3	Filtro rete	*Net filter*
4	Reattore	*Ballast*
5	Lampada al neon	*Neon*
6	Resistenza coppetta riscaldata	*Resistance 20W 24V*
7	Sonda controllo temp. gruppo caffe'	*Immersion probe coffee group*
8	Triac controllo temp. gruppo caffe'	*Triac coffee group*
9	Protettore termico caldaia espresso a riarmo	*Clixon*
10	Micro elettrovalvola entrata acqua	*Inlet water microswitch*
* 10/1	Micro serbatoio autonomo	*Microswitch indipendent tank*
11	Micro sicurezza troppo pieno secchio	*Over-flow microswitch*
* 11/1	Micro troppo pieno D.A. serbatoio autonomo	*Over-flow microswitch A.D.indipendent tank*
12	R0 Rele' di sicurezza	*Safety relay*
13	Micro presenza gruppo	*Microswitch group detection*
14	Micro vuoto acqua vaschetta	*Microswitch tank empty*
15	Micro fine corsa gruppo caffe'	*Coffee group limit-switch*
16	Micro fine corsa supporto ugelli	*Spout support limit-switch*
17	Micro fine corsa dosatore caffe'	*Measurer limit-switches*
18	Micro fine corsa sgancio bicchiere	*Cup dispenser limit-switches*
19	Micro vuoto bicchieri	*Microswitch empty cup*
20	Micro centratura torre bicchieri	*Microswitch to centre cup tower*
21	Rilevatore di flusso	*Flow sensor*
22	Condensatore 10000 mFarad	*Condensator 1000mf*
23	Micro Palette	*Spoons microswitches*
24	Protettore termico automatico caldaia espresso	*Automatic clixon*
* =	Solo per D.A. con serbatoio autonomo	Only for A.D. indipendent tank

230V-50Hz

ANTARES ES GP 2xF 10 Amp.

CAVO SERIALE RS 485 *Serial cable RS485*

SCHEDA POTENZA Board CN/10 NTC

SCHEDA CPU Board CN/10 T 4A CN/12 CN/8

PULSANTE DI SERVIZIO *Service button*

OUT4 RL 3 OUT4

20V AC 24VAC 21VAC F 20A

R0

J7/5 J7/10 J7/1 J7/6

PULSANTIERA *Keyboard*

JP3 JP3

J5 ALIMENTAZ. SCHEDA CPU *ALIMENTATION CPU*

PORTIERA 24V. *DOOR 24V.*

Contacolpi 24V.DC *Counter*

Motore paletta *Spoon motor*

Distrib.bicchieri *Cup dispenser*

Portiera 24V. *24V cable door*

Aliment.(24V.AC) Executive *Aliment.(24V.AC) Executive*

CORDONE GENERALE 24V. *GENERAL CABLE 24V.*

Motoriduttore ciccolata *Chocolate gearmotor*

Motoriduttore latte *Milk gearmotor*

Motoriduttore zucchero *Sugar gearmotor*

Motore ugelli *Spout motor*

Motor.gruppo caffe' 24V.DC *Group coffee motor*

Motor.polvere the' *Tea gearmotor*

Micro galleggiante *Spout motor*

Macinadosatore *Doser grindeer*

Micro chiamata acqua *Inlet water microswitch*

Trasformatore *Trasformator*

Motofrullatori *Mixer motors*

Motoriduttori *Gearmotors*

Gruppo Caffe' *Coffee group*

OUT3

USCITE RELE' *Relays output*

JP7 Power supply

JP3-OUT1

JP4-OUT2

OUT5 Connettore macinino *Grinder connector*

PORTIERA 230V. *DOOR 230V.*

Portiera 230V. *Door 230V*

CORDONE GENERALE 230V. *230V GENERAL CABLE*

OUT4

Alim. pompa 24Vac *Pump 24vac supply*

Alim.pompa 230Vac *Pump 230Vac supply*

Gruppo caffÈ 230V. *230V power coffee group*

GRUPPO CAFFE' B.T. *LOW TENSION COFFEE GROUP*

Gruppo caffÈ *Coffee group*

Rilevatore di flusso *Flow sensor*

PORTIERA B.T. *LOW TENSON GROUP*

Ingressi micro bassa tensione portiera *Door low tension microswitch input*

Sganciatore bicchieri *Cup dispenser*

Micro paletta *Spoons microswitch*

CORDONE GENERALE B.T. *LOW TENSION GENERAL CABLE*

JP6

INGRESSI MICRO MACCHINA *LOW TENSION INPUT*

Vuoto acqua *Lack of water*

Vuoto acqua (Per modelli con serbatoio autonomo) *Lack of water (For indipendent ank models)*

Supporto ugelli *Spout microswitch*

Micro Dosatore CaffÈ *Doser grindeer microswitch*

JP6/10 JP6/13 JP6/7 JP6/8 JP6/6 JP6/4 JP6/5 JP6/2 JP6/9 JP6/3 JP6/14 JP6/11 JP6/1

Nero *Black* Rosso *Red* Bianco *White*

J7/4 J7/9 J7/2 J7/7

OUT 2 OUT 3 OUT 1 OUT5

Resistenza da 10 ohm 9 Watt

Lampade porta — *Door lamp*

Pompa caffe' — *Coffee pump*

Aspiratore — *Aspiration*

Resistenza caldaia espresso 1500W *1500W Boiler resistance*

Coppetta risc. 20W 24Volt *Resistance 20W 24V*

Gettoniera — *Payment System*

Elettrovalvola entrata acqua *Inlet electrovalve*

Dosatore caffÈ — *Coffee measurer*

Motoriduttore tnÈ *Tea gearmotor*

Motofrullatore Latte/Cioccolata *Milk/Chocolate mixer motor*

Motofrullatore TÈ *Tea mixer motor*

Elettrovalvola latte/cioccolata *Milk/Chocolate electrovalve*

Elettrovalvola tÈ *Tea electrovalve*

Elettrovalvola acqua calda *Hot water Electrovalve*

Contacolpi — *Counter*

Magnete convogliatore zucchero *Electromagnet Sugar*

Motoriduttore zucchero *Sugar gearmotor*

Motoriduttore decaffeinato *Decaffeinated gearmotor*

Predisposiz. serbatoio autonomo *Indipendent tank*

Motofrullatore decaffeinato *Decaffeinated mixer motor*

Elettrovalvola decaffeinato *Decaffeinated electrovalve*

Elettrovalvola caffÈ *Coffee electrovalve*

Motore cestello bicchieri *Cup dispenser motor*

Motore sgancio bicchieri *Cups dispenser motor*

Motore supporto ugelli *Spouts support motor*

Motore sgancio palette *Spoons motor*

Motoriduttore ciccolata *Chocolate gearmotor*

Motoriduttore latte *Milk gearmotor*

Motore gruppo caffe' *Group coffee motor*

Macinino — *Moulin*

Data 11.07.2002	nuova BIANCHI	SCHEMA ELETTRICO — SCHEMA ELECTRIQUE	Cod.
Disegn. Colombo		"ANTARES E5S GB"	11090311

ANTARES

BIANCHI

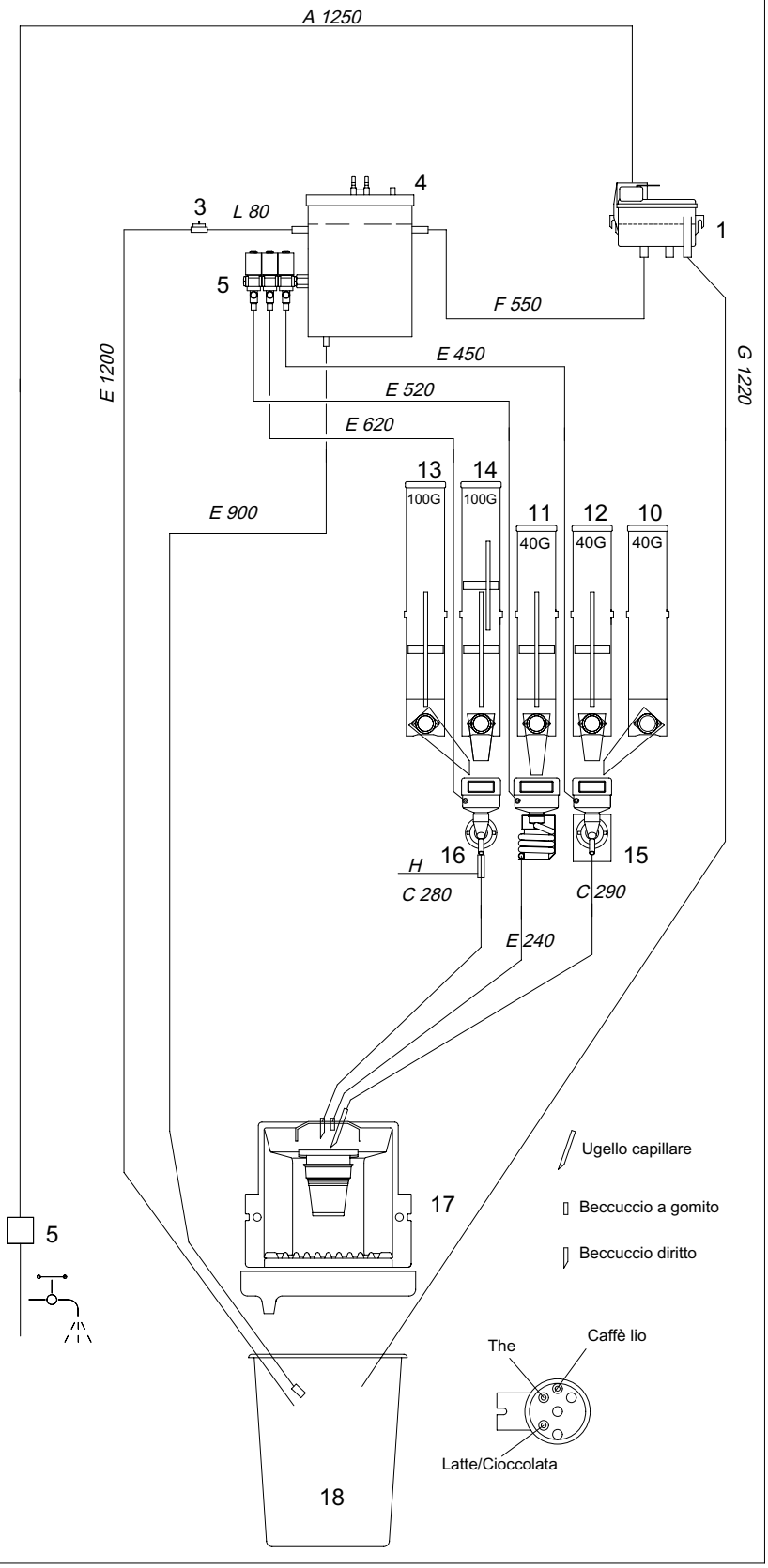
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión soluble)

Cod. 11082911
Data 22/09/00 | Dis. Vizzi
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
ANI05xx

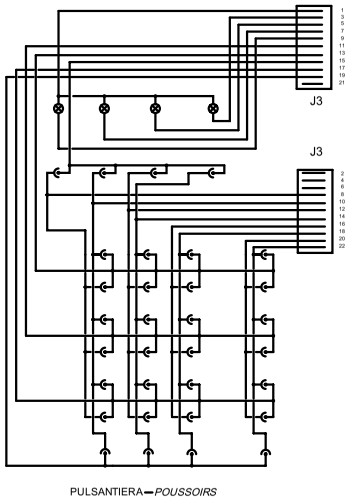
1 Pileta
2
3 Tubo clixon
4 Caldera solubles
5 Electroválvulas
6
7
8
9
10 Recipiente dosificador azucar
11 Recipiente dosificador té
12 Recipiente dosificador café liof.
13 Recipiente dosificador leche
14 Recipiente dosificador chocolate
15 Cámara mezcladora batidora provista de resistencia calorifica
16 Cámara mezcladora batidora
17 Posicion de erogacion
18 Hueco erogacion
19
20
21 Cámara mezcladora batidora

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo santoprene 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione
I = Tubo silicone 4x6

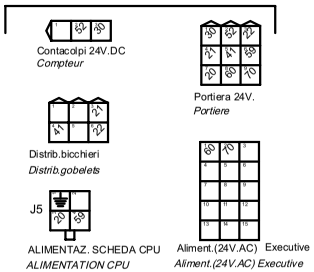


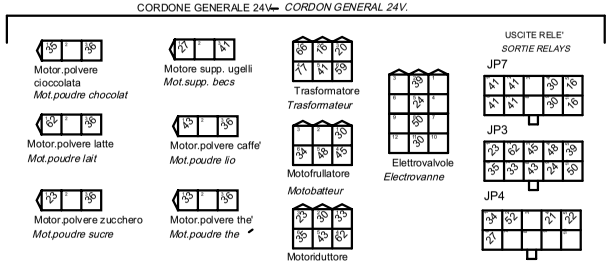
Bianchi VENDING MACHINES

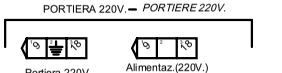
POS.	COMPONENTI	COMPOSANTS
0	Interr. generale con spia di segnal.	*Interrupteur général*
1	Interr. generale di sicurezza	*Interrupteur général de sûreté*
2	Fusibili	*Fusibles*
3	Filtro rete	*Filtre réseau*
4	Reattore	*Balast*
5	Lampada fluorescente	*Lamp*
6	Resistenza adesiva 24 Volt	*Resist. 24 Volt*
7	Sonda controllo temp. caldaia solub.	*Sonde chaudière*
8	Triac controllo temp. caldaia solub.	*Triac soluble*
9	Protettore termico caldaia solubili	*Thermique de chaudière*
10	Micro elettrovalvola entrata acqua	*Micro électrov. entrée eau*
11	Micro sicurezza troppo pieno secchio	*Micro sûreté seau*
12	R0 Rele' di sicurezza	*R0 Relais de sûreté*
13	Micro vuoto acqua vaschetta	*Micro vide eau cuvette*
14	Micro fine corsa supporto ugelli	*Micro fin course support becs*
15	Micro fine corsa sgancio bicchiere	*Micro fin course décrochage gobelets*
16	Micro vuoto bicchieri	*Micro vide gobelets*
17	Micro centratura torre bicchieri	*Micro centrage gobelets*
18	Condensatore 4700 mFarad	*Condensateur*

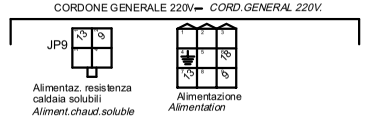


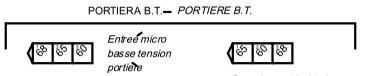
PULSANTIERA – *POUSSOIRS*

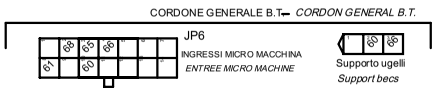


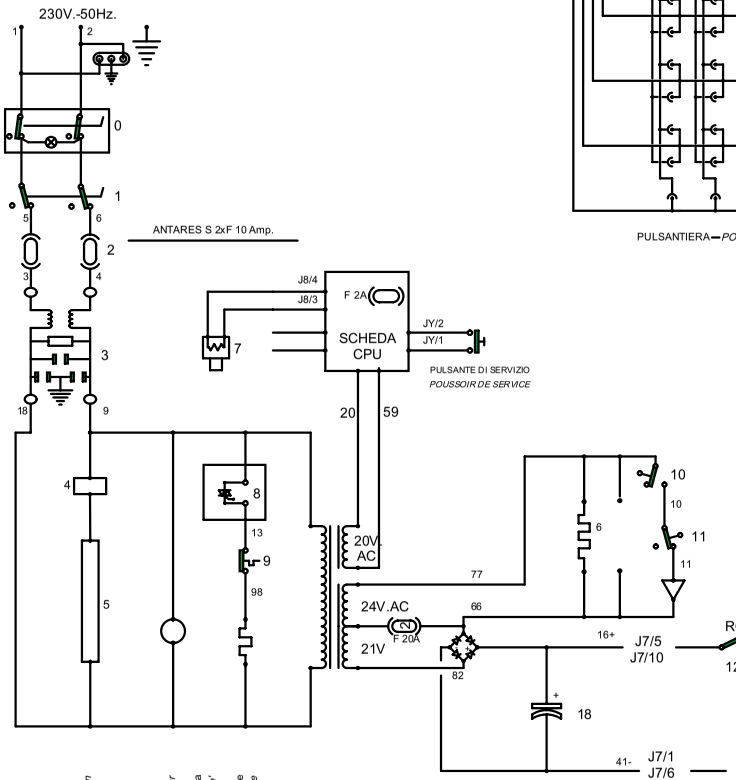


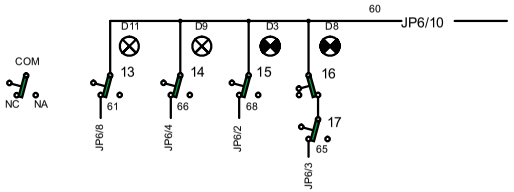


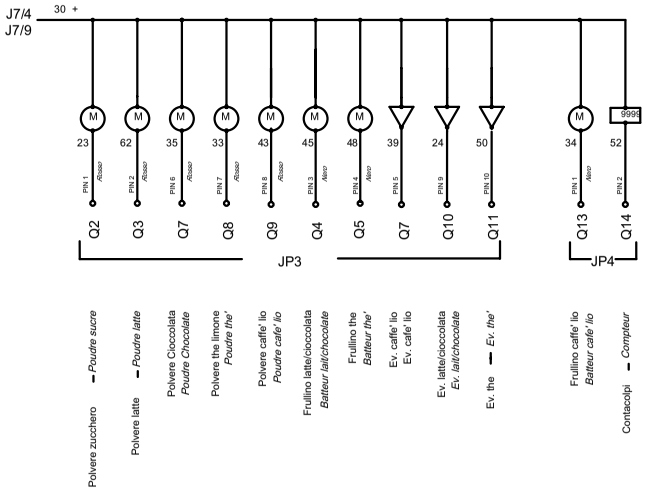


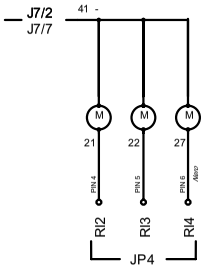












Lampada porta – *Neon*
Aspiratore – *Aspirateur*
Resistenza coppetta *Resistance café'*
Resistenza caldaia solubile *Resistance chaudiere soluble*
Coppetta riscaldata 24 Volt *Resistance*
Gettoniera – *Monneyeur*
Elettrovalvola entrata acqua *Electrovalve entree eau*

Polvere zucchero – *Poudre sucre*
Polvere latte – *Poudre lait*
Polvere Ciocolata *Poudre Chocolate*
Polvere the limone *Poudre the'*
Polvere caffe' lio *Poudre café lio*
Frullino latte/cioccolata *Batteur lait/chocolate*
Frullino the *Batteur the'*
Ev. caffe' lio
Ev. caffe lio
Ev. latte/cioccolata *Ev. lait/chocolate*
Ev. the – *Ev. the'*
Frullino caffe' lio *Batteur café lio*
Contacolpi – *Compteur*
Motore castello bicchieri *Mot. tourelle gobelets*
Motore sgancio bicchieri *Mot. decrochage gobelets*
Motore supporto ugelli *Mot. support becs*

Rev.1	19/05/99 Aggiornato uscite per limitatori	Data 17/03/98	nuova BIANCHI	SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE	Cod. 11.0718.11/2
Rev.2	22/05/99 Introdotto trasf. con condensatore	Disegn. CERRUTI		"ANTARES S"	0 1 2

ANTARES